

# DATA SHEET



## Slow Milling Pretzel Salt light Sensual Delight –75% less Sodium

Art. Nr.: 931509  
EAN Nr.: 4025819007107  
Ref. Nr.: 20210407

### Beschreibung

Slow Milling Pretzel Salt light ist ein natriumreduziertes Brezelsalz zur Anwendung auf Laugengebäcken. Im Vergleich zu regulärem Brezelsalz ist der Salzgehalt um 75% reduziert.

### Zutaten:

Reismehl, Speisesalz, ganz gehärtetes Pflanzenfett (Raps), pflanzliches Öl (Raps)

### Verkehrsbezeichnung:

Brezelsalz oder Brezelsalz, Natrium reduziert

### Anwendung:

Als Dekor auf jeglichen Laugengebäcken oder Kleingebäcke

### Dosierung / Rezeptur:

Je nach Anwendung

### Eigenschaften

**Erscheinung:** Weißliches Granulat

### Chemisch-/physikalische Daten:

Feuchte (2 h, 130 °C) [%]:	max.	15
Korngrößenverteilung [%]:	>4mm max.	10
	<1mm ca.	15

### Nährwertangaben per 100g\*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1512/ 361
Fett [g]	17,9
davon gesättigte Fettsäuren [g]	15,2
Kohlenhydrate [g]	45,4
davon Zucker [g]	0,1
Ballaststoffe [g]	0,8
Eiweiß [g]	4,2
Salz** [g]	26,2

\* Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

\*\* Berechnung Salz: 2,5 x Gehalt Natrium in g (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011)



## Slow Milling Pretzel Salt light Sensual Delight –75% less Sodium

**Art. Nr.: 931509**

Ref. Nr.: 20210407

### **Haltbarkeit/Lagerung:**

Die Haltbarkeit des Produktes beträgt bei ungeöffneten Packungen 12 Monate.  
Kühl, trocken und sachgemäß, jedoch nicht in unmittelbarer Nähe von artfremden Produkten.

### **Verpackung:**

In 15 kg Papiersäcken auf einer 450 kg Palette verpackt (andere Verpackungsgrößen auf Anfrage)  
Erfüllt die Anforderungen des europäischen Rechts

### **Schwermetalle:**

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

### **Pestizide/Mycotoxine:**

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

### **Allergenkennzeichnung:**

Allergene Zutaten gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 sind in der Zutatenliste genannt.

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z. B. Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

### **Sonstiges:**

Nur für die gewerbliche Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln. Nicht für die Abgabe an den Endverbraucher.

### **Status GMO:**

Das Produkt ist im Sinne der EU-VO 1829/2003 sowie EU-VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Unsere Auskünfte über mögliche Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von unseren Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen sind unverbindlich. Sie befreien unsere Kunden nicht von der eigenen Prüfung der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke und in Bezug auf die Verletzung etwaiger Schutzrechte Dritter oder gesetzlicher, insbesondere lebensmittelrechtlicher, Bestimmungen. Vereinbart sind allein unsere jeweiligen Spezifikationen. Wir liefern unsere Produkte auf Grundlage unserer "Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen".