

Product	Kala Namak Fine 0.3-0.5 mm
Deutsch	Kala Namak Fein 0.3-0.5 mm
Nederlands	Kala Namak Fijn 0.3-0.5 mm
Francais	Kala Namak Sel fin 0.3-0.5 mm
Latin	Salis Kala Namak
Country of Origin	India, Pakistan
Article Number / Artikelnummer	30082
Issue date / Ausgabedatum	06-03-2024
Reference Code / Referenznummer	20240318
Control Body Number	NL-BIO-01
HS-Code	25010091

Körnung:	0,3 - 0,5 mm
Verpackung:	25 kg PE-PP Sack
Lagerung:	Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern
Feuchtigkeitsgehalt:	0,1%-0,7%
Volumengewicht:	1100g/L-1200g/L
Verwendung:	Gewürzsalz
Zutaten:	Kristallsalz, Salsola Stocksii

Sensorische Eigenschaften

Aussehen:	Dunkelbraun-schwarz
Geschmack:	Salzig, eierähnlich
Form:	Fest

Beschreibung

Im Jahr 2003 untersuchte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) das Kala Namak wegen seiner relativ hohen Konzentration an Schwefelwasserstoff. Schwefelwasserstoff ist ein giftiges Gas, das bereits in geringer Konzentration nach faulen Eiern riecht. Das BfR kam damals zu den Ergebnissen, dass das "Kala Namak", "Schwarzsatz" oder auch "Black Salt" genannt, bei einer bestimmungsgemäßen Verwendung wie in der Indischen Küche keine gesundheitliche Gefährdung darstellt.

Das Kala Namak oder Schwarzsatz verleiht den Speisen einen schwefeligen Geschmack. Dieser ist in Indien vor allem bei Obstsalaten, Chutneys, Chaats oder bei dem beliebten Raitas gewünscht. Besonders empfehlenswert ist das Indische Gewürz-Satz zu Gemüse und exotischen Früchten, aber auch zu Fisch. Auch Fruchtsaftgetränken oder Longdrinks gibt das Salz einen außergewöhnlichen Geschmack. Bei Veganern wird das Schwarzsatz vor allem bei Tisch wegen seines eierähnlichen Geschmackes geschätzt.

Wichtiger Hinweis

Unser Kala Namak Salz ist Naturprodukt. Natürliche Schwankungen in der Farbe, Körnung und in der chemischen Zusammensetzung sind normal und stellen keine Qualitätsminderungen dar.

Grain size:	0.3 - 0.5 mm
Packaging:	25 kg PE-PP bag
Storage:	Store in a cool, dry place protected from light
Moisture content:	0, 1%-0,7%
Volume weight:	1100g/L-1200g/L
Use:	Spice salt
Humidity:	<65%
Ingredients:	Crystal salt, Salsola stocksii

Sensory properties

Appearance:	Dark brown-black
Flavour:	salty, egg like
Shape:	firm
Grain size:	0.3 – 0.5 mm

Description

Our Kala Namak salt is used as a spice.

To make it, Salsola Stocksii, are boiled with salt. This takes the taste and color.

Due to the high content of hydrogen sulfide and iron, our Kala Namak salt gets its misleading yet special fragrance, similar to that of eggs.

The Kala Namak or black salt gives the food a sulfurous taste. Kala Namak salt is especially recommended with vegetables and exotic fruits, but also with fish. The salt also gives fruit juice drinks or long drinks an extraordinary taste.

Among vegans, the black salt is especially appreciated at the table for its egg-like taste

Important note

Our Kala Namak salt is a natural product. Natural variations in colour, grain size and chemical composition are normal and do not constitute a reduction in quality.

Composition of the salt

Chemical result:	measured value	unit
sodium chloride	95,4	g/100g
sulphate	1,8	g/100g
sulphur	5850	mg/kg
chloride	58,3	g/100g
calcium	0,11	g/100g
magnesium	0,053	g/100g
potassium	0,57	g/100g
sodium	38,0	g/100g

Mikrobiologische Daten gemäß der Empfehlung (in Revision) der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)

Mikrobiologischer Befund	Warnwert	Richtwert	Einheit	Verfahren
Gesamtkeimzahl			KBE/g	DIN EN ISO 4833-1
Hefen			KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37
Schimmelpilze		1,0*10 ⁵ AS	KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37
E. Coli	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	KBE/g	DIN ISO 16649-2
Bacillus cereus, präsumentiv	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	KBE/g	DIN EN ISO 7932
Sulfitred.Clostridien, Sporen	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	/g	DRCM-B., 36°C, 3 d
Salmonellen	negativ	negativ	/ 2Sg	§64 LFGB L 00.00-20

Microbiological information according to the recommendation of the German Society for Hygiene and Microbiology (DGHM)

Microbiological results	Warning value	Guideline value	Unit Procedure	Method
Total bacterial count			KBE/g	DIN EN ISO 4833-1
Yeasts			KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37
Molds		1,0*10 ⁵	KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37
E. Coli	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	KBE/g	DIN ISO 16649-2
Bacillus cereus, presumed	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	KBE/g	DIN EN ISO 7932
Sulfitred Clostridia, spores	1,0*10 ⁴	1,0*10 ³	/g	DRCM-B., 36°C, 3 d
Salmonella	negative	negative	/ 2Sg	§64 LFGB L 00.00-20

Allergene/Allergens

Bezeichnung / Description	Enthalten/ containing		Im Betrieb/ in factory		Gleiche Linie /same line	
	Ja/ Yes	Nein/ No	Ja/ Yes	Nein/ No	Ja/ Yes	Nein/ No
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse/ Cereals containing gluten(namely:wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or hybrids) and products thereof		X		X		X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Crustaceans and products thereof		X		X		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Egg and products thereof		X		X		X
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Fish and products thereof		X		X		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Peanuts and products thereof		X		X		X
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Soy beans and products thereof		X		X		X
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose) / Milk and products thereof (incl. Lactose)		X		X		X
Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Walnüsse, Pistazien, u.a.) und daraus hergestellte Erzeugnisse / Nuts(namely:almonds, hazelnut, walnut, pistachio, a.o) and products thereof		X		X		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Celery and products thereof		X		X		X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Mustard and products thereof		X		X		X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Sesame seeds and products thereof		X		X		X
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l/ Sulphur dioxide and sulphites in a concentration of more than 10mg/kg or 10mg/liter		X		X		X
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Lupin und products thereof		X		X		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse/ Molluscs and products thereof		X		X		X

Allergene

Alle unsere Produkte werden bei uns liebevoll von Hand abgefüllt. In unserem Betrieb sind keine Allergene vorhanden. Wir sind sehr darauf bedacht, dass nur die reinen Produkte in die Verpackungen gelangen. Bei allen präventiven Maßnahmen und Erfahrungswerten kann die Abwesenheit von Allergenen Stoffen im Spuren-bereich nicht zu 100% garantiert werden. Eine Kreuzkontamination kann bereits auf dem Feld, zum Zeitpunkt der Ernte, Transport etc. stattgefunden haben.

Allergens

All our products are lovingly filled by hand. No allergens are present in our company. We are very careful that only the pure products get into the packaging. For all preventive measures taken and experience, the absence of traces off allergenic substances can not be guaranteed 100%. Cross-contamination may have occurred already in the field, at harvest, transport etc.

Allgemeines

Dieses Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den jeweiligen geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Alle Angaben wurden sorgfältig zusammengestellt und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Deshalb und aufgrund möglicher Gesetzesänderungen erfolgen die enthaltenen Hinweise ohne Zusicherung, Gewährleistung oder Garantie.

Die Ware wurde nicht mit Hilfe gentechnologischer Verfahren direkt oder indirekt unter Verwendung gentechnologisch modifizierter Organismen / Hilfsstoffen hergestellt. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

Zur Herstellung wurden weder bestrahlte Rohstoffe eingesetzt noch wurde das Produkt selbst einem Bestrahlungsprozess unterzogen.

Die vorliegende Produktspezifikation entbindet den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Die Verpackung entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen gemäß Verordnung (EG) 1935/2004.

Dieses Dokument wurde mittels EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

(EN) Product Data sheet
(DE) Produktspezifikation
(NL) Productspecificatie
(FR) Fiche produit



General information

At the time of delivery, this product complies with the applicable food law regulations of the Federal Republic of Germany and the European Union. All information has been carefully compiled and corresponds to our current state of knowledge. Therefore, and due to possible changes in law, the information contained herein is provided without warranty, guarantee or warranty.

The goods were not produced directly or indirectly with the aid of genetic engineering processes using genetically modified organisms / auxiliaries. This product is therefore not subject to the labelling requirements of Regulation (EC) 1829/2003 and (EC) 1830/2003.

No irradiated raw materials were used for production, nor was the product itself subjected to an irradiation process.

This product specification does not release the recipient of the goods from his obligation of an independent and careful incoming inspection, also with regard to the suitability of the goods for the intended purpose.

The packaging complies with the current food law requirements according to Regulation (EC) 1935/2004.

This specification was created automatically and is valid without a signature.

Pagina 7 van 7

The data in this document were prepared according to the manufacturer's specifications.
Die Daten in diesem Dokument wurden nach den Angaben des Herstellers erstellt.
De gegevens in dit document zijn opgesteld volgens opgave van de producent.
Les données de ce document ont été préparées selon les spécifications du fabricant.