

Produktdatenblatt

Quellsalz der Saline LOJA DO SAL in Rio Maior, Portugal

Seite 1/2

02.09.2019

CAS-Nr. : unbekannt

EINECS-Nr. Unbekannt

Beschaffenheit: kristallines, weisses Produkt, gemahlen

---

Nährwert (pro 100 g)

Energiewert 123 kcal/522 Kj

Proteine 0,4 %

Fett << 0,2 %

Kohlenhydrate 29,9 %

Rohfaser << 0,2 %

---

Mikrobiologie

Anzahl Kolonien Mikroorganismen bei 30 ° C  $\leq 1 \times 10^4$  ufc/g

Anzahl Kolonien Halophile Bakterien  $\leq 1 \times 10^4$  ufc/g

Anzahl Kolonien Coliforme Bakterien nicht nachweisbar

Anzahl Kol. fäkale Streptokokkenbakterien nicht nachweisbar

---

Chemische Zusammensetzung	Resultate
Natriumchlorid (NaCl)	97,9 %
Natrium	37,2 %
Cloride (exp.CI %)	59,5 %
Calcium (% Ca Gewicht)	0,057 %
Magnesium (% MG Gewicht)	<0,010 %
Kupfer (mg CU/kg)	<0,25mg/kg
Sulfate (% SO4 Gewicht)	0,29 %
Nitrate (% NaNO2 Gewicht)	51 mg/kg
Mangan	0,43 mg/kg
Eisen	1,1 mg/kg
Jod	3 mg/kg
Kalium	0,019 %

Blei	<0,15 mg/kg
Arsen	<0,08 mg/kg
Quecksilber	<0,08 mg/kg
Feuchtigkeit (nach Jahreszeit unterschiedlich) 2 – max. 4 %	KERN-Feuchtemesser
Korngrößenverteilung	Methoden
0,5 – 2,0 mm gesiebt	Meßschieber
0,5 – 4 mm ungemahlen	Meßschieber
Physikalische Eigenschaften	
Schüttdichte ca. 1000 kg/m <sup>3</sup>	Schätzung
Präparierung - keinerlei	

Unser Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und nicht gentechnisch verändert. Es sind keinerlei Zusatzstoffe, wie Rieselhilfen, Geschmacksverstärker, Jod etc. beigefügt. Es handelt sich um ein reines Naturprodukt, welches verantwortungsvoll mit Liebe zur Tradition hergestellt wird.

Zertifizierungen:



Lieferformen

Paletten mit je 50 Säcken a 20 kg PE-Säcken, insgesamt 1000 kg

Produktion

Diese Saline ist der Teil der Saline von Rio Maior und ist seit 4 Generationen im Familienbetrieb. Die Quellsalzsole kommt aus einem Brunnen, der von unterirdischen Quellen gespeist wird. Sie wird nach überlieferter Tradition in die Salzbecken der Familie Lopes (Loja do Sal) geleitet, wo unter der heißen Sonne von Ende Mai bis September die Sole verdunstet und die Salzkristalle zurück bleiben. Wöchentlich wird geerntet, bei gutem Wetter sogar schon nach 5 Tagen. Das feuchte Salz wird auf Holztische am Rande der Becken in Pyramidenform aufgeschichtet, so kann die Feuchtigkeit nach unten ablaufen und das Quellsalz nachtrocknen. Dann kommt es ins Lager. Auch dort geht der Nachtrocknungsprozess weiter. Die Installationen sind vorbildlich sauber, nach dem neuesten Stand der Technik, alles in Edelstahl.

Export

Das Quellsalz der LOJA do SAL wird exportiert von der Fa. Quellsalz-Export Lda.

Quellsalz-Export, Exportação de Sal, Lda., P 7000-093 Evora-Valverde,

Qta. Moinho das Almas, Telefon +351 266 711 280, email: info@quellsalz.pt