

## Spécification du produit

### Fleur des Alpes® aromatisé au thym Bio code n° 2307

<b>Caractéristiques:</b>	La Fleur des Alpes aromatisée au thym Bio est composée de 95.44% de Fleur des Alpes et 4.56% de thym issu de culture biologique suisse destiné à l'alimentation. Certification annuelle du thym par l'organe certificateur indépendant bio.inspecta.																																																				
<b>Utilisation:</b>	Assaisonnement des aliments																																																				
<b>Aspects sensoriels:</b>	Aspect	bicolore : blanc et vert																																																			
	Odeur	thym																																																			
<b>Composition: (matière sèche)</b>	<b>Fleur des Alpes 95.44%</b>																																																				
	Chlorure de sodium	NaCl	min.	97	%																																																
	Sulfate	SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	max.	1.5	%																																																
	Calcium	Ca <sup>2+</sup>	max.	6000	mg/kg																																																
	Magnésium	Mg <sup>2+</sup>	max.	700	mg/kg																																																
	<b>Herbes 4.56%</b>																																																				
	Thym Bio Suisse																																																				
<b>Humidité:</b>	Perte de masse à 110°C	H <sub>2</sub> O	max.	1.5	%																																																
<b>Propriétés: Physiques</b>	Granulométrie			0.1 – 5.0	mm																																																
	Granulométrie moyenne			2.0 – 3.2	mm																																																
<b>Valeurs nutritionnelles</b>	<table border="1"> <tr> <td>Energie</td> <td colspan="5">54 kJ (13 kcal)</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td colspan="5">0.3 g</td> </tr> <tr> <td><i>dont acides gras saturés</i></td> <td colspan="5"><i>0.1 g</i></td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td colspan="5">1.2 g</td> </tr> <tr> <td><i>dont sucres</i></td> <td colspan="5"><i>0.1 g</i></td> </tr> <tr> <td>Fibres alimentaires</td> <td colspan="5">1.7 g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td colspan="5">0.5 g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td colspan="5">95 g</td> </tr> </table>					Energie	54 kJ (13 kcal)					Matières grasses	0.3 g					<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0.1 g</i>					Glucides	1.2 g					<i>dont sucres</i>	<i>0.1 g</i>					Fibres alimentaires	1.7 g					Protéines	0.5 g					Sel	95 g				
Energie	54 kJ (13 kcal)																																																				
Matières grasses	0.3 g																																																				
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0.1 g</i>																																																				
Glucides	1.2 g																																																				
<i>dont sucres</i>	<i>0.1 g</i>																																																				
Fibres alimentaires	1.7 g																																																				
Protéines	0.5 g																																																				
Sel	95 g																																																				
<b>Conditions: d'entreposage</b>	Stocker dans des locaux secs et fermés, à l'abri du gel et de la condensation.																																																				
	Température de stockage			> 5	°C																																																
	Humidité relative de l'air			< 70	%																																																
<b>Informations: Réglementaires</b>	Ce sel correspond aux exigences légales suivantes :																																																				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>FAO / OMS Codex Alimentarius CXS 150-1985</li> <li>Règlement (UE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires</li> <li>Législation suisse sur les denrées alimentaires (ODAIÖV, OCOnt)</li> </ul>																																																				
<b>Allergènes:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne contient pas de substances selon le règlement (UE) 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et l'OIDAI</li> </ul>																																																				
<b>OGM :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ce produit n'est pas réalisé à l'aide de procédés génétiques et ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés selon le règlement (UE) 1829/2003 et l'ODAIGM en vigueur</li> </ul>																																																				
<b>Rayons ionisants:</b>	Ce sel n'est pas traité avec des rayons ionisants durant le processus de production (pas non plus de radiographie).																																																				
<b>ESB / EST:</b>	Aucun composant d'origine animale n'est utilisé lors de la production et de la manutention de ce produit.																																																				
<b>Comportement en cours: de stockage</b>	Produit hygroscopique : peut durcir au contact de l'eau et du froid. L'absence d'antiagglomérant peut entraîner de petites agglomérations réversibles du produit.																																																				
<b>Emballage:</b>	Pot en verre 130g																																																				
<b>Conservation:</b>	3 ans																																																				
<b>Compléments: d'information</b>	Salines Suisses SA	Case postale CH-4133 Pratteln																																																			
	Tél. : + 41 (0)61 825 51 51	verkauf@saline.ch																																																			
<b>Certificats:</b>	 																																																				