

## Spécification du produit

### Fleur des Alpes® aromatisé au poivre de Cayenne Bio code n° 2308

**Caractéristiques:** La Fleur des Alpes aromatisée au poivre de Cayenne Bio est composée de 93.18% de Fleur des Alpes et 6.82% de poivre de Cayenne issu de culture biologique suisse destiné à l'alimentation. Certification annuelle du poivre de Cayenne par l'organe certificateur indépendant bio.inspecta.

**Utilisation:** Assaisonnement des aliments

**Aspects sensoriels:** Aspect bicolore : blanc et rouge  
Odeur épicee

**Composition: (matière sèche)**

<b>Fleur des Alpes 93.18%</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	

**Herbes 6.82%**  
Poivre de Cayenne Bio Suisse

**Humidité:** Perte de masse à 110°C H<sub>2</sub>O max. 1.5 %

**Propriétés Physiques:** Granulométrie 0.1 – 5.0 mm  
Granulométrie moyenne 2.0 – 3.2 mm

**Valeurs nutritionnelles**

Energie	106 kJ (26 kcal)
Matières grasses	1.2 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0.2 g</i>
Glucides	2.0 g
<i>dont sucres</i>	<i>0.7 g</i>
Fibres alimentaires	1.9 g
Protéines	0.8 g
Sel	93 g

**Conditions: d'entreposage** 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 %

**Informations Réglementaires:** Ce sel correspond aux exigences légales suivantes :  

- FAO / OMS Codex Alimentarius CXS 150-1985
- Règlement (UE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
- Législation suisse sur les denrées alimentaires (ODAIÖV, OCOnt)

**Allergènes:** Ne contient pas de substances selon le règlement (UE) 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et l'OIDAI

**OGM :** 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

**Rayons ionisants:** Ce sel n'est pas traité avec des rayons ionisants durant le processus de production (pas non plus de radiographie).

**ESB / EST:** Aucun composant d'origine animale n'est utilisé lors de la production et de la manutention de ce produit.

**Comportement en cours: de stockage** Produit hygroscopique : peut durcir au contact de l'eau et du froid.  
L'absence d'antiagglomérant peut entraîner de petites agglomérations réversibles du produit.

**Emballage:** Pot en verre 130g

**Conservation:** 3 ans

**Compléments: d'information** Salines Suisses SA Case postale CH-4133 Pratteln  
Tél. : + 41 (0)61 825 51 51 verkauf@saline.ch

**Certificats:**

