

Spécification du produit

JuraSel® Sel alimentaire non stabilisé (sans additifs) code n° 1075

Caractéristiques:	Chlorure de sodium séché, finement cristallisé, répondant aux exigences de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et du Codex Alimentarius. Ce sel ne contient des composés ni de iode, ni de fluor, ni même d'anti-mottant. Ce sel, non stabilisé a tendance à s'agglomérer. Ce sel répond aux directives de droit privé de Bio Suisse, Demeter et Naturland, et est par conséquent particulièrement indiqué pour la préparation de produits bio.				
Utilisation:	Pour la fabrication de produits sans additifs alimentaires.				
Aspects sensoriels:	Aspect	blanc, cristallin			
	Odeur	neutre			
Composition: (matière sèche)	Chlorure de sodium	NaCl	min.	99.8	%
	Sulfate	SO ₄ ²⁻	max.	1000	mg/kg
	Insolubles		max.	0.01	mg/kg
	Calcium	Ca ²⁺	max.	20	mg/kg
	Potassium	K ⁺	max.	50	mg/kg
	Magnésium	Mg ²⁺	max.	1	mg/kg
Humidité:	Perte de masse à 110°C	H ₂ O	max.	0.1	%
Propriétés: Physiques	Poids en vrac			1.3	t/m ³
	Granulométrie			0.1 – 0.9	mm
	Granulométrie moyenne			0.4 – 0.7	mm
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 : <ul style="list-style-type: none">• 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 (ODAI OV, 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	Ce sel durcit pendant l'entreposage. A partir de 2-3 jours de stockage un broyage mécanique s'impose déjà suivant le but d'utilisation. Les autres propriétés de ce produit ne s'altèrent pas, si l'entreposage est approprié.				
Emballage: Unité de livraison:	Sacs en PE de 25 kg Livraison sur EURO-palette de 900 kg protégée par un film en PE.				
Conservation:	Le sel est chimiquement stable et se conserve indéfiniment.				
Compléments: d'information	Salines suisses SA Tél. : + 41 (0)61 825 51 51	Case postale CH-4133 Pratteln 1 verkauf@saline.ch			
Certificats:					