

## Spécification du produit

### JuraSel® Sel alimentaire code n° 1473

|   |  |                                      |      |           |                  |
|---|--|--------------------------------------|------|-----------|------------------|
| <b>Caractéristiques:</b>                      | Chlorure de sodium, finement cristallisé, séché, conforme à la Loi fédérale sur les denrées alimentaires et au Codex Alimentarius. L'adjonction d'un anti-mottant soluble à l'eau empêche le sel de s'agglomérer. Ce produit est fluide et permet un dosage optimal.   |                                      |      |           |                  |
| <b>Utilisation:</b>                           | Pour les aliments et les produits à base de viande, quand les composés de iode ne sont pas souhaités.  |                                      |      |           |                  |
| <b>Aspects sensoriels:</b>                    | Aspect   | blanc, cristallin                    |      |           |                  |
|   | Odeur  | neutre                               |      |           |                  |
| <b>Composition:<br/>(matière sèche)</b>       | Chlorure de sodium   | NaCl                                 | min. | 99.8      | %                |
|   | Sulfate  | SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>        | max. | 1000      | mg/kg            |
|   | Insolubles   |                                      | max. | 0.01      | mg/kg            |
|   | Calcium  | Ca <sup>2+</sup>                     | max. | 20        | mg/kg            |
|   | Potassium  | K <sup>+</sup>                       | max. | 50        | mg/kg            |
|   | Magnésium  | Mg <sup>2+</sup>                     | max. | 1         | mg/kg            |
|   | Antiagglomérant E 536  | [Fe(CN) <sub>6</sub> ] <sup>4-</sup> | max. | 5         | mg/kg            |
| <b>Humidité:</b>                              | Perte de masse à 110°C   | H <sub>2</sub> O                     | max. | 0.1       | %                |
| <b>Propriétés:<br/>Physiques</b>              | Poids en vrac  |                                      |      | 1.3       | t/m <sup>3</sup> |
|   | Granulométrie  |                                      |      | 0.1 – 0.9 | mm               |
|   | Granulométrie moyenne  |                                      |      | 0.4 – 0.7 | mm               |
| <b>Conditions:<br/>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:<br/>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 (ODAI OV, OCont, OAdd)</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:<br/>de stockage</b> | Grâce à l'adjonction d'un antiagglomérant soluble à l'eau, ce sel conserve ses propriétés d'écoulement durant son stockage.  |                                      |      |           |                  |
| <b>Emballage:</b>                             | 25 kg en sac polyéthylène.   |                                      |      |           |                  |
| <b>Unité de livraison :</b>                   | Livraison sur EURO-palette de 900 kg protégée par un film en PE.   |                                      |      |           |                  |
| <b>Conservation:</b>                          | Le sel est chimiquement stable et se conserve indéfiniment.  |                                      |      |           |                  |
| <b>Compléments:<br/>d'information</b>         | Salines suisses SA   | Case postale CH-4133 Pratteln 1      |      |           |                  |
|   | Tél. : + 41 (0)61 825 51 51  | verkauf@saline.ch                    |      |           |                  |
| <b>Certificats:</b>                           |  |                                      |      |           |                  |

