

Spécification du produit

JuraSel® Sel alimentaire avec iode et fluor code n° 2143

Caractéristiques:	Chlorure de sodium, finement cristallisé, séché, conforme à la Loi fédérale sur les denrées alimentaires et au Codex Alimentarius. Un composé d'iode est ajouté au sel pour la prévention des maladies liées aux carences en iode (goitre, etc) et un composé de fluor pour lutter la carie dentaire. 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.			
Utilisation:	Industrie alimentaire et artisanale, fabricants de denrées alimentaires (boulangeries, boucheries), cuisines-cantines (hopitaux, gastronomie etc).			
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
	Iode (sous forme de KI)	I ⁻		25 mg/kg
	Fluorure (sous forme de KF)	F ⁻		250 mg/kg
	Antiagglomérant E 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	max.	5 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.			
	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 (ODAIÖV, OCont, OAdd ,OASM) 			
Allergènes:	<ul style="list-style-type: none"> • Ne contient pas de substances selon le règlement (UE) 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et l'OIDAI 			
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	Grâce à l'adjonction d'un antiagglomérant soluble à l'eau, ce sel conserve ses propriétés d'écoulement durant son stockage.			
Emballage: Unité de livraison:	25 kg en sac polyéthylène. 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:



Système qualité certifié
ISO 9001 / Reg. No. H14932

