

Spécification du produit

JuraSel® Sel alimentaire avec iode code n° 2523

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). L'adjonction d'un anti-mottant empêche le sel de s'agglomérer et améliore la capacité de ruissellement du grain. Il est inutile d'ajouter des grains de riz dans les salières.				
Utilisation:	Comme sel alimentaire dans les salières sur la table.				
Aspects sensoriels:	Aspect	blanc, cristallin			
	Odeur	neutre			
Composition: (matière sèche)	Chlorure de sodium	NaCl	min.	98	%
	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 KIO ₃)	IO ₃ ⁻		25	mg/kg
	Antiagglomérant E 170	CaCO ₃	ca.	1	%
	<small>*rapportable au produit sans antiagglomérant</small>				
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 (ODAI OV, 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 				
OGM:	<ul style="list-style-type: none"> 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	Grâce à l'adjonction d'un antiagglomérant insoluble à l'eau, ce sel conserve ses propriétés d'écoulement durant son stockage.				
Emballage: Unité de livraison	Paquets de 500 gr. en cartons de 10 kg. Livraison sur Euro-palette de 840 kg protégée par un film en PE.				
Conservation:	Le sel est chimiquement stable et se conserve indéfiniment.				
Compléments: d'information	Salines suisses SA	Case postale CH-4133 Pratteln 1			
	Tél. : + 41 (0)61 825 51 51	verkauf@saline.ch			
Certificats:					