

Spécification du produit

Sel de cuisine CC 1 code n° 2802

Caractéristiques:	Chlorure de sodium séché, finement cristallisé, répondant aux exigences de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et du Codex Alimentarius. L'adjonction d'un antiagglomérant empêche le sel de s'agglomérer et améliore son écoulement. L'antiagglomérant alcalin est pratiquement insoluble à l'eau, raison pour laquelle il subsiste une turbidité blanchâtre dans l'eau, après dissolution du sel.				
	Le sel est conforme sans restriction aux directives de Bio Suisse et de Naturland et convient spécialement à la fabrication de produits bio. Selon Demeter Suisse, ce sel ne peut être utilisé que pour la production de sels aux épices et aux herbes. Demeter Allemagne autorise l'utilisation de ce sel sans restriction.				
Utilisation:	Le domaine d'utilisation est constitué par l'industrie alimentaire, pour des producteurs professionnels de denrées alimentaires (boulangeries, boucheries-charcuteries, moulins à épices, etc.).				
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
	Antiagglomérant E 170	CaCO ₃	env.	1	%
	<small>*rapporté 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, 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, OAdd) 				
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'ODAIM 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 :	Sacs en PE de 25 kg Livraison sur EURO-palette de 900 kg protégée par un film en PE. Délai de livraison : selon entente avec le service des ventes.				
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:					

