

## Spécification du produit

### JuraSel® Sel alimentaire avec iode et fluor code n° 2902

<b>Caractéristiques:</b>	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.				
<b>Utilisation:</b>	Industrie alimentaire et artisanale, fabricants de denrées alimentaires (boulangeries, boucheries), cuisines-cantines (hopitaux, gastronomie etc).				
<b>Aspects sensoriels:</b>	Aspect	blanc, cristallin			
	Odeur	neutre			
<b>Composition: (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
	Iode (sous forme de KI)	I <sup>-</sup>		25	mg/kg
	Fluorure (sous forme de KF)	F <sup>-</sup>		250	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>Conditions :é d'entreposage</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 : 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: 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, OCont, OAdd, OASM)</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: 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>	12.5 kg seau plastique en PP.				
<b>Unité de livraison :</b>	Livraison sur EURO-palette de 525 kg protégée par un film en PE.				
<b>Conservation:</b>	Le sel est chimiquement stable et se conserve indéfiniment.				
<b>Compléments: 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>					