

Spécification du produit

JuraSel® Sel alimentaire CP 1 n° 5378

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.				
Utilisation:	Dans l'industrie alimentaire.				
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 341	Ca ₃ (PO ₄) ₂	ca.	1	%
	<small>*rapporté au produit sans antiagglomérant</small>				
Humidité:	Perte de masse à 110°C	H ₂ O	max.	0.1	%
Conditions: d'entreposage	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'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:	Sacs en PE de 25 kg.				
Unité de livraison:	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	Case postale CH-4133 Pratteln 1			
	Tél. : + 41 (0)61 825 51 51	verkauf@saline.ch			
Certificats:					