

## Spécification du produit

### JuraSel® sel de cuisine 25/12 (pour fromagers) n° 5591

<b>Caractéristiques:</b>	Chlorure de sodium, finement cristallisé, séché, conforme à la Loi fédérale sur les denrées alimentaires et au Codex Alimentarius. La fraction fine < 0,4 mm a été enlevée par tamisage. L'adjonction d'un anti-agglomérant soluble à l'eau empêche le sel de s'agglomérer.				
<b>Utilisation:</b>	Pour la préparation de denrées alimentaires et de produits carnés pour lesquels un grain grossier est exigé, notamment pour le salage des meules de Gruyère pendant le processus de maturation.				
<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
	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: d'entreposage</b>	Poids en vrac			1.2	t/m <sup>3</sup>
	Granulométrie			0.45 – 0.95	mm
	Granulométrie moyenne			0.75	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 OV, OCont, OAdd)</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: Unité de livraison</b>	Sacs en PE de 25 kg. Livraison sur EURO-palette de 900 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>					

