

Spécification du produit

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

Caractéristiques:	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.				
Utilisation:	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.				
Aspects sensoriels:	Aspect	blanc, cristallin			
	Odeur	neutre			
Composition: (matière sèche)	Chlorure de sodium	NaCl	min.	99.8	%
	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 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	max.	5	mg/kg
Humidité:	Perte de masse à 110°C	H ₂ O	max.	0.1	%
Conditions: d'entreposage	Poids en vrac			1.2	t/m ³
	Granulométrie			0.45 – 0.95	mm
	Granulométrie moyenne			0.75	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 soluble 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.				
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:					

