

Spécification du produit

JuraSel® sel de cuisine 100/40 n° 5945

Caractéristiques:	Chlorure de sodium, finement cristallisé, séché, conforme à la Loi fédérale sur les denrées alimentaires et au Codex Alimentarius. La fraction grossière > 0,7 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 fabrication de produits alimentaires et de produits à base de viande, pour lesquels une granulation plus régulière et plus fine est requise.				
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			0.1 – 0.7	mm
	Granulométrie moyenne			0.35	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:					

