

Spécification du produit

Sel de mer alimentaire gros avec iode n° 8822

Caractéristiques:	Aus Meerwasser gewonnenes, grobkörniges Natriumchlorid, welchem Kaliumiodat (lebensnotwendiges Spurenelement für den Aufbau von Schilddrüsenhormonen) zugesetzt wurde. Das Produkt wird nach landwirtschaftlichen Methoden produziert, weshalb geringe Mengen an sichtbaren wasserunlöslichen Bestandteilen wie Muschelteilchen, Sand, pflanzliche Rückstände etc. enthalten sein können.				
	Pays de production: Antilles néerlandaises, Australie				
Utilisation:	Comme sel alimentaire dans les restaurants et les ménages, p.ex. pour la cuisson de pâtes et de riz, de poisson et de poulet au gros sel, ou pour les moulins à sel.				
Aspects sensoriels:	Couleur	blanc à légèrement grisâtre			
	Odeur	inodore à légère odeur de terre			
	Saveur	purement salé			
Composition: (matière sèche)	Chlorure de sodium	NaCl	min.	99.5	%
	Sulfate	SO ₄ ²⁻	max.	2000	mg/kg
	Insolubles		max.	0.01	mg/kg
	Calcium	Ca ²⁺	max.	1000	mg/kg
	Magnésium	Mg ²⁺	max.	500	mg/kg
Humidité:	Perte de masse à 110°C	H ₂ O	max.	0.1	%
Conditions: d'entreposage	Granulométrie			0.7 – 3.0	mm
	Granulométrie moyenne			2.0 – 2.3	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 • Législation suisse sur les denrées alimentaires (ODAIÖV, OCont, OASM) 				
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	Lors d'un stockage prolongé, l'humidité peut se déposer sur les parois et couler dans les cônes d'extraction. Si la manutention se fait dans des intervalles courts, il n'y aura pas de problèmes à ce sujet.				
Emballage: Unité de livraison :	Paquets de 1 kg en cartons de 10 kg. Livraison sur EURO-palettes à 800 kg protégées par une feuille 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:					