

Spécification du produit

Sel des Alpes® Sel nitrité pour salaison code n° 2255

Caractéristiques:	Chlorure de sodium, finement cristallisé, quasi séché, additionné de nitrite de sodium conformément à l'ordonnance sur les additifs. L'adjonction d'un antiagglomérant soluble à l'eau empêche le sel de s'agglomérer.				
Utilisation:	Le sel nitrité pour salaison ne peut être utilisé que pour la conservation et la préparation (rubéfaction) de produits carnés. Les dispositions de l'ordonnance sur les additifs doivent être respectées.				
Aspects sensoriels:	Aspect	blanc, cristallin			
	Odeur	neutre			
Composition: (matière sèche)	Chlorure de sodium	NaCl	min.	99.0	%
	Nitrite de sodium E 250	NaNO ₂		0.9	%
	Sulfate	SO ₄ ²⁻	max.	0.2	%
	Insolubles		max.	0.01	%
	Calcium	Ca ²⁺	max.	80	mg/kg
	Magnésium	Mg ²⁺	max.	10	mg/kg
	Antiagglomérant E 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	max.	6	mg/kg
Humidité:	Perte de masse à 110°C	H ₂ O	max.	0.5	%
Propriétés: Physiques	Granulométrie			0.1 – 1.0	mm
	Granulométrie moyenne			0.5 – 0.6	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 				
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:	Sacs en polyéthylène de 25 kg				
Unité de livraison:	Livraison sur Euro-palette à 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			
	Tél. : + 41 (0)61 825 51 51	verkauf@saline.ch			
Certificats:					