

Spécification du produit

Sel des Alpes® Sel alimentaire code n° 2258

Caractéristiques:	Chlorure de sodium séché, à grains fins, conforme aux exigences de la loi suisse sur les denrées alimentaires et du Codex Alimentarius. Le tamisage a permis de séparer les grains grossiers > 0,6 mm et les grains fins < 0,2 mm. Le sel présente ainsi un spectre granulométrique nettement plus étroit que la granulation standard. L'ajout d'un agent antiagglomérant soluble dans 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 granulométrie fine est requise. Mais le sel convient aussi spécialement à la fabrication de mélanges de sels comme les sels d'épices, les condiments en poudre ou comme support d'arômes, ainsi que pour les produits techniques.				
Aspects sensoriels:	Aspect	blanc, cristallin			
	Odeur	neutre			
Composition: (matière sèche)	Chlorure de sodium	NaCl	min.	99,8	%
	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.	0.2	%
Propriétés: Physiques	Poids en vrac			1.2	t/m ³
	Granulométrie			0.2 – 0.6	mm
	Granulométrie moyenne			0.4 – 0.5	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 (ODAIÖV, 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:					