

## Spécification du produit

### Sel des Alpes® condiment Cuisine Suisse Bio – code n° 2374

**Caractéristiques:** Condiment composé de 65.6 % de sel de table, d'épices, d'oignons, d'herbes, d'antiagglomérant et d'huile de tournesol. Certification annuelle des herbes et épices biologiques par l'organe certificateur indépendant.

**Utilisation:** Assaisonnement des aliments

**Aspects sensoriels:** Aspect rougeâtre  
Odeur aromatique, épicée

**Composition: (matière sèche)**

<b>Sel de table 65.6%</b>					
Chlorure de sodium	NaCl	min.	99.8	%	
Sulfate	SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	max.	0.2	%	
Insolubles		max.	0.01	%	
Calcium	Ca <sup>2+</sup>	max.	80	mg/kg	
Magnésium	Mg <sup>2+</sup>	max.	10	mg/kg	

**Herbes/Epices biologiques 34.4%**

Epices (paprika, poivre, ail), oignons, herbes (thym, origan), antiagglomérant (E504), huile de tournesol.

**Humidité:** Perte de masse à 110°C H<sub>2</sub>O max. 4.1 %

**Propriétés physiques** Granulométrie 0.1 – 0.5 mm

**Valeurs nutritionnelles**

Energie	463 kJ (110 kcal)
Matières grasses	2.5 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0.5 g</i>
Glucides	15.0 g
<i>dont sucres</i>	<i>8.5 g</i>
Fibres alimentaires	5.6 g
Protéines	4.2 g
Sel	65.6 g

**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 :

- FAO / OMS Codex Alimentarius CXS 150-1985
- Règlement (UE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

**Allergènes:**

- Législation suisse sur les denrées alimentaires (ODAI/OV, OCont)
- Ne contient pas de substances selon le règlement (UE) 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et l'OIDAI

**OGM :**

- 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, ce condiment conserve ses propriétés d'écoulement durant son stockage.

**Emballage:**

**Unité de livraison :**

Saupoudreuse en carton 200 g  
Tray de 12 pièces

**Conservation:**

2 ans

**Compléments: d'information**

Salines Suisses SA Case postale CH-4133 Pratteln  
Tél. : + 41 (0)61 825 51 51 verkauf@saline.ch

**Certificats:**

