

## Spécification du produit

### Sel des Alpes® condiment Viande Bio – code n° 2375

**Caractéristiques:** Condiment composé de 44.9 % de sel de table, de maltodextrine, d'épices, d'oignons, d'herbes et d'antiagglomérant. Certification annuelle des herbes et épices biologiques par l'organe certificateur indépendant.

**Utilisation:** Assaisonnement des aliments

**Aspects sensoriels:** Aspect brun/beige  
Odeur aromatique, épicée

**Composition: (matière sèche)**

<b>Sel de table 44.9%</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 55.1%**

Maltodextrine, épices (paprika, ail, poivre, graines de coriandre, curcuma, piment, cannelle), oignons, herbes (organ, romarin, thym, basilic, sarriette, laurier, lavande), antiagglomérant (E504).

**Humidité:** Perte de masse à 110°C H<sub>2</sub>O max. 3.5 %

**Propriétés physiques** Granulométrie 0.1 – 0.5 mm

**Valeurs nutritionnelles**

Energie	786 kJ (186 kcal)
Matières grasses	2.4 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0.5 g</i>
Glucides	34.1 g
<i>dont sucres</i>	<i>11.6 g</i>
Protéines	3.9 g
Sel	44.8 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 (ODAIÖV, 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:** Saupoudreuse en carton 150 g  
**Unité de livraison :** 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:**

