

Spécification de produit *Sel Mondo* Sel gris – sel marin de l'Atlantique Code-Nr. 15106

Caractéristiques:	Sel marin à grain grossier, légèrement humide.				
	Ce sel répond aux exigences de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et du Codex Alimentarius. Il ne contient aucun additif artificiel. En raison de sa provenance et de sa méthode d'extraction, ce sel peut contenir des substances insolubles naturelles.				
	Origine: France				
Utilisation:	Comme sel alimentaire dans les ménages et la restauration.				
Aspects sensoriels:	Couleur	cristaux de sel grisâtres			
	Odeur	neutre - légèrement terreuse			
Composition : <small>(Valeurs typiques à la matière sèche)</small>	Chlorure de sodium	NaCl	min.	98	%
	Sulfate	SO ₄ ²⁻		1.2	%
	Insolubles dans l'eau		max.	1	%
	Magnésium	Mg ²⁺	ca.	5100	mg/kg
	Calcium	Ca ²⁺	ca.	1500	mg/kg
	Potassium	K ⁺	ca.	1200	mg/kg
Humidité :	Perte de masse à 110 °C	H ₂ O	max.	1.0	%
Propriétés physiques:	Granulométrie			2 - 7	mm
Conditions d'entreposage:	Dans des conditions d'entreposage appropriées, ce produit se conserve indéfiniment. La durée de conservation dépend principalement des influences extérieures sur l'emballage et de l'état de celui-ci.				
	Température d'entreposage			> 5	°C
	Humidité relative de l'air			< 70	%
Informations: Réglementaires	Ce sel correspond aux exigences légales suivantes :				
	<ul style="list-style-type: none"> • Législation suisse sur les denrées alimentaires (ODAIÖV, OCont) • FAO / WHO Codex Alimentarius CXS 150-1985 				
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.				
Conservation:	Dans des conditions d'entreposage appropriées, ce produit se conserve indéfiniment. La durée de conservation dépend principalement des influences extérieures sur l'emballage et de l'état de celui-ci.				
Emballage: Unité de livraison	Moulin céramique, poids de remplissage net 100 g, 9 moulins par carton, 5 x 28 cartons par palette (total 1260 moulins).				
	Livraison sur Europalette de 528 kg (120 cartons par palette) protégée par feuille en PE.				
Compléments: d'information	Salines suisses SA	Case postale CH-4133 Pratteln 1			
	Tél. : + 41 (0)61 825 51 51	verkauf@saline.ch			
Certificats:					

