

Spécification de produit *Sel Mondo* Sel pyramide noir & blanc Code-Nr. 15111

Caractéristiques:	Sel marin légèrement humide à gros grains, composé de cristaux de sel légers et floconneux, de forme pyramidale. Ce sel répond aux exigences de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et du Codex Alimentarius. Du charbon végétal est ajouté à la variante « noir ». En raison de sa provenance et de sa méthode d'extraction, ce sel peut contenir des substances insolubles naturelles. Herkunft: Chypre				
Utilisation:	Comme sel alimentaire dans les ménages et la restauration.				
Aspects sensoriels:	Couleur	blanc ou noir			
	Odeur	neutre			
Composition : <small>(Valeurs typiques à la matière sèche)</small>	Chlorure de sodium	NaCl	mind.	97	%
	Sulfate	SO ₄ ²⁻	ca.	0.01	%
	Insolubles dans l'eau*		max.	0.1	%
	Calcium	Ca ²⁺	ca.	40	mg/kg
	Potassium	K ⁺	ca.	40	mg/kg
	Magnésium	Mg ²⁺	ca.	4	mg/kg
Variante «noir»	Charbon végétal (E 153)		ca.	0.8	%
	<small>*par rapport au produit sans colorant</small>				
Humidité :	Perte de masse à 110 °C	H ₂ O	ca.	1	%
Propriétés physiques:	Körnung			2 - 6	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	<ul style="list-style-type: none">FAO / OMS Codex Alimentarius CXS 150-1985Législation suisse sur les denrées alimentaires (ODAIQV, 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				
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).				
Compléments: d'information	Salines suisses SA Tél. : + 41 (0)61 825 51 51		Case postale CH-4133 Pratteln 1 verkauf@saline.ch		
Certificats:					