

## Spécification de produit *Sel Mondo* Sel pyramide noir & blanc Code-Nr. 15125

<b>Caractéristiques:</b>	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				
<b>Utilisation:</b>	Comme sel alimentaire dans les ménages et la restauration.				
<b>Aspects sensoriels:</b>	Couleur	blanc ou noir			
	Odeur	neutre			
<b>Composition :</b> <small>(Valeurs typiques à la matière sèche)</small>	Chlorure de sodium	NaCl	mind.	97	%
	Sulfate	SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	ca.	0.01	%
	Insolubles dans l'eau*		max.	0.1	%
	Calcium	Ca <sup>2+</sup>	ca.	40	mg/kg
	Potassium	K <sup>+</sup>	ca.	40	mg/kg
	Magnésium	Mg <sup>2+</sup>	ca.	4	mg/kg
<b>Variante «noir»</b>	Charbon végétal (E 153)		ca.	0.8	%
	<small>*par rapport au produit sans colorant</small>				
<b>Humidité :</b>	Perte de masse à 110 °C	H <sub>2</sub> O	ca.	1	%
<b>Propriétés physiques:</b>	Körnung			2 - 6	mm
<b>Conditions: d'entreposage</b>	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	%
<b>Informations: Réglementaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>FAO / OMS Codex Alimentarius CXS 150-1985</li> <li>Législation suisse sur les denrées alimentaires (ODAIQV, OCont, OAdd)</li> </ul>				
<b>Allergènes:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne contient pas de substances selon le règlement (UE) 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et l'OIDAI</li> </ul>				
<b>OGM:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>				
<b>Rayons ionisants:</b>	Ce sel n'est pas traité avec des rayons ionisants durant le processus de production (pas non plus de radiographie).				
<b>ESB / EST:</b>	Aucun composant d'origine animale n'est utilisé lors de la production et de la manutention de ce produit.				
<b>Conservation:</b>	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.				
<b>Emballage: Unité de livraison</b>	Boîte en carton plié à 440 g, dans cartons de 4.4 kg (10 boîtes par carton). Livraison sur Europalette de 528 kg (120 cartons par palette) protégée par feuille en PE.				
<b>Compléments: d'information</b>	Salines suisses SA	Case postale CH-4133 Pratteln 1			
	Tél. : + 41 (0)61 825 51 51	verkauf@saline.ch			
<b>Certificats:</b>					

