

## Spécification du produit

### Sel des Alpes® Sel alimentaire tamisé 0.3 mm code n° 2257

<b>Caractéristiques:</b>	Chlorure de sodium séché, à grains fins, conforme aux exigences de la loi suisse sur les denrées alimentaires et le Codex Alimentarius. Les gros grains > 0,6 mm ont été séparés par tamisage. L'ajout d'un agent antiagglomérant soluble dans l'eau empêche le sel de s'agglomérer.				
<b>Utilisation:</b>	Pour la fabrication de produits alimentaires et de produits à base de viande pour lesquels une granulométrie fine est requise. Mais le sel convient aussi spécialement à la fabrication de mélanges de sels comme les sels d'épices, les condiments en poudre ou comme support d'arômes, ainsi que pour les produits techniques.				
<b>Aspects sensoriels:</b>	Aspect	blanc, cristallin			
	Odeur	neutre			
<b>Composition: (matière sèche)</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
	Antiagglomérant E 536	[Fe(CN) <sub>6</sub> ] <sup>4-</sup>	max.	6	mg/kg
<b>Humidité:</b>	Perte de masse à 110°C	H <sub>2</sub> O	max.	0.2	%
<b>Propriétés: Physiques</b>	Poids en vrac			1.2	t/m <sup>3</sup>
	Granulométrie			0.05 – 0.6	mm
	Granulométrie moyenne			0.3 – 0.35	mm
<b>Conditions: d'entreposage</b>	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	%
<b>Informations: Réglementaires</b>	Ce sel correspond aux exigences légales suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• FAO / OMS Codex Alimentarius CXS 150-1985</li> <li>• Règlement (UE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires</li> <li>• Législation suisse sur les denrées alimentaires (ODAI OV, 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>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>Comportement en cours: de stockage</b>	Grâce à l'adjonction d'un antiagglomérant soluble à l'eau, ce sel conserve ses propriétés d'écoulement durant son stockage.				
<b>Emballage:</b>	Sacs en polyéthylène de 25 kg				
<b>Unité de livraison:</b>	Livraison sur Euro-palette à 900 kg protégée par un film en PE				
<b>Conservation:</b>	Le sel est chimiquement stable et se conserve indéfiniment.				
<b>Compléments: d'information</b>	Salines Suisses SA	Case postale CH-4133 Pratteln			
	Tél. : + 41 (0)61 825 51 51	verkauf@saline.ch			
<b>Certificats:</b>					