FICHE TECHNIQUE

Sel de mer alimentaire

GRP.FVSP.FTCO-102-V07.R01

SEL DE MER FIN

Traité anti-mottant

Le sel de mer provient de l'évaporation naturelle de l'eau de mer dans les marais salants, sous l'effet conjugué du soleil et du vent. L'eau de mer se concentre et est conduite de bassin en bassin jusqu'à ce que les cristaux de sel se forment et se déposent sur les tables salantes où ils sont récoltés.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES DU SEL AVANT TRAITEMENT

		Unités	*Valeurs*	*Méthodes de référence*	
				Norme AFNOR	*Norme ISO*
Valeurs garanties	NaCl *(sur sel sec)*	%	≥ 99,8	NFT 20-057	ISO 6227
	Perte de masse (à 110° C)	%	≤ 0,05	NFT 20-401	ISO 2483
	Solubilité dans l'eau (à 20° C)	g/l	358	Méthode interne	
Valeurs types	Granularité		*Cristaux essentiellement compris entre 160 et 900 µm*	NFX 11-507	ISO 2591
	Calcium *(sur sel sec)*	ppm	300	NFT 20-406	ISO 2482
	Magnésium *(sur sel sec)*	ppm	40	NFT 20-406	ISO 2482
	Sulfate *(sur sel sec)*	ppm	800	NFT 20-405	ISO 2480
	Insolubles *(sur sel sec)*	%	0,03		ISO 2479
	Densité apparente *(sel non tassé)*		1,1	Méthode interne	

TRAITEMENT

Ferronitrile de sodium (agent anti-agglomérant E535) : 20 mg/kg maximum exprimés en $K_4Fe(CN)_6$.

DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE

Produit non soumis à DLUO conformément à l'annexe X du règlement 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

TEXTES REGLEMENTAIRES ET NORMES DE REFERENCE

- Décret ministériel du 24 avril 2007 relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine.
- Règlement 1333/2008 du Parlement Européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.
- Norme STAN 150-1985 du Codex Alimentarius pour le sel de qualité alimentaire.

DOMAINE D'UTILISATION

Sel de table

CONDITIONS DE CONSERVATION

Dans un endroit propre, sec et tempéré

SITE DE FABRICATION

Salins d'Aigues-Mortes (France)

Dans un souci constant de satisfaction de ses clients et d'amélioration de la qualité de ses produits, Salins est certifié ISO 9001.

Pour respecter les exigences d'hygiène qu'impliquent les fabrications de produits alimentaires, le site d'Aigues-Mortes applique les bonnes pratiques de fabrication basées sur la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Il est certifié IFS Food.

COMPAGNIE DES SALINS DU MIDI ET DES SALINES DE L'EST
S.A. au capital de 68 040 000 euros – 412.431.744 R.C.S. NANTERRE
92 98 Boulevard Victor Hugo – F 92215 CLICHY

Nos publications et notices ont pour but de vous conseiller au mieux. Les indications concernant les applications possibles de nos produits ne peuvent en aucune façon engager notre responsabilité, particulièrement en cas d'atteinte aux droits appartenant à des tiers.

Date de mise à jour : 02.01.2019