



NITRATE POTASSIUM E252 +E551 FOOD

Date de mise à jour : 29/12/2023

Version FT : 17

USAGES COMPATIBLES : Nutrition humaine

SPÉCIFICATIONS DE VENTE GARANTIES PAR LES PRODUCTEURS

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Aspect	poudre cristalline blanche, inodore		
Pureté	% m/m	≥ 99,5	
Arsenic (As)	ppm	≤ 0,1	
Mercure (Hg)	ppm	≤ 0,1	
Pertes à la dessiccation	% m/m	≤ 1	105°C pendant 4h
Plomb (Pb)	ppm	≤ 0,1	
Nitrites	ppm	≤ 20	en KNO ₂
pH		4,5 – 8,5	Solution à 5%
Anti-mottant (Dioxyde de silice E551)	%	0,5 – 1,0	
Ethylène oxide + 2 chloro éthanol	ppm	≤ 0,1	

INFORMATIONS PRODUIT

FORMULE BRUTE	KNO ₃
N° CAS	7757-79-1
N° CE (EINECS)	231-818-8
Numéro d'enregistrement REACH (FDS)	01-2119488224-35
Dénomination INCI	POTASSIUM NITRATE
DDM (date durabilité minimum)	24 mois

Ce produit n'a pas à être déclaré en tant que substance à l'état nano-particulaire tel que défini à l'article R523-12 du décret 2012-232.

ORIGINE PRODUIT

Process mis en oeuvre	synthèse chimique
Producteur	Azoty Dipol SA
Site de production	Chorzow, Pologne
Niveau de certification	Plan HACCP en place

GARANTIES POUR L'ALIMENTATION HUMAINE

Ce produit est un additif pour l'alimentation humaine (règlement 1333-2008-CE) et répond aux critères de pureté définis par le règlement 231/2012/UE et ses actes modificatifs.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Valeur énergétique en kcal/100g	kJ/100g	0	
Protides (protéines)	mg/100g	0	
Glucides (hydrates de carbones)	mg/100g	0	
Fibres diététiques	mg/100g	0	
Lipides (matières grasses)	mg/100g	0	
dont acides gras saturés	mg/100g	0	
Sodium	mg/100g	70	
Acides organiques	mg/100g	0	
Calcium	mg/100g	0	
Fer	mg/100g	0,001	
Potassium	mg/100g	38670	



NITRATE POTASSIUM E252 +E551 FOOD

Date de mise à jour : 29/12/2023

Version FT : 17

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES (SELON LISTE ANNEXE II DU RÈGLEMENT 1169-2011-CE)

Sur la base des déclarations de nos fournisseurs, les allergènes suivants ne sont pas présents de manière intentionnelle dans le produit ou sur la ligne de production et il n'y a pas de risque de contamination croisée :

- Céréales contenant du GLUTEN (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Oeufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poisson
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia)
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

Les allergènes suivants sont stockés sur les différents sites, sans qu'il y ait d'impact quant au risque de contaminations croisées : Céréales contenant du gluten, œufs et produits à base d'œufs, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total.

AUTRES GARANTIES PRODUIT

Statut Casher	Ce produit est certifié casher par le/les producteurs.
Statut Halal	Ce produit n'est pas certifié halal par le/les producteurs.
Régime alimentaire	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, ce produit ne contient pas d'ingrédients d'origine animale (y compris huiles, graisses et gélatine), ni d'alcool éthylique. Ce produit est compatible pour un usage en production Casher et Halal.
Régime alimentaire	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, ce produit peut convenir dans le cadre d'un régime végétarien.(absence de poissons, de viandes et de leur sous-produits)
Régime alimentaire	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, ce produit peut convenir dans le cadre d'un régime végétalien (absence de viandes, poissons et de leurs sous produits, d'œufs, de miel, de lait et de ses sous-produits).
Conformité aux labels VEGAN	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, aucun auxiliaire technologique d'origine animale ou issus de sous produits d'animaux n'est utilisé pour la fabrication de ce produit. Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, aucun OGM n'est utilisé pour la fabrication de ce produit Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, aucun test sur des animaux n'a été effectué depuis 2001 pour ce produit. Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, aucune matière première d'origine animale ou issus de sous produits d'animaux n'est utilisée pour la fabrication de ce produit.
Statut OGM	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, aucun OGM n'est attendu dans ce produit.
Statut pesticides	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, aucun pesticide n'est attendu dans ce produit.
Statut ESB/EST	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, ce produit est exempt de risque de contamination par ESB/EST.



NITRATE POTASSIUM E252 +E551 FOOD

Date de mise à jour : 29/12/2023

Version FT : 17

Statut ionisation	Sur la base des informations dont nous disposons sur le process, aucun traitement par ionisation n'est effectué par le producteur.
Solvants résiduels	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, aucun solvant résiduel n'est attendu dans ce produit.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Conditions de stockage :

Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé.

Modifications depuis version précédente :

Harmonisation avec les spécifications du producteur et les modifications concernant les critères de pureté du règlement 231/2012 de l'additif E252 (métaux lourds, ETO).

Les fiches de données de sécurité sont envoyées par mail selon les dispositions réglementaires lors de l'expédition de nos produits. Elles sont également disponibles auprès de notre force de vente.

Les valeurs physicochimiques caractéristiques mentionnées sur cette fiche, sont indicatives et non garanties, les spécifications et résultats des tests étant par ailleurs disponibles sur le certificat d'analyse. Le cas échéant, les concentrations indiquées au point "Propriétés biocides" représentent les concentrations biocides recommandées selon les tests d'efficacité réalisés par des laboratoires agréés. Ces dernières peuvent être adaptées selon les cas d'application. Votre commercial se tient à votre disposition pour aborder ce sujet.

Les déclarations de ce document proviennent de sources que nous considérons être dignes de foi. Elles ne dédouanent pas l'utilisateur de procéder à ses propres contrôles et sont rédigées sur la base de nos connaissances à la date de rédaction. Il appartient à l'acheteur et à l'utilisateur final le cas échéant, de s'assurer seuls et en dernier lieu de l'adéquation du produit au regard de l'usage prévu par leur secteur d'activité et des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Litiges : Le tribunal de commerce de Rennes est seul compétent.

Fin du document