



FT SEL EPURE FIN SECHE

Les saumures saturées en chlorure de sodium obtenues in situ par dissolution de sel gemme naturel sont évaporées à haute température. Divers procédés de traitement permettent ensuite d'obtenir des sels fins ou gros de pureté très élevée et de caractéristiques physiques très précises, correspondant aux exigences des utilisateurs.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES				
	Unité	Valeurs garanties	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
Na Cl (sur sel sec)	%	≥ 99,8	NFT 20-057	ISO 6227
Humidité (perte de masse à 110°C)	%	≤ 0,10	NFT 20-401	ISO 2483
	Unité	Valeurs types issues de nos analyses	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
Granularité (en poids du sel)		Cristaux essentiellement compris entre 160 et 800 µm	NFX 11-507	ISO 2591
Insolubles aqueux	%	Traces		ISO 2479
Masse volumique (sel non tassé)	kg/l	1,2	Méthode interne	
Sulfates (sur sel sec)	%	0,06	NFT 20-405	ISO 2480
	Unité	Valeurs nutritionnelles types	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
Calcium (sur sel sec)	%	0,025	NFT 20-406	ISO 2482
Magnésium (sur sel sec)	%	0,003	NFT 20-406	ISO 2482
Sodium (sur sel sec)	%	39,3		
Protéines - Glucides - Lipides - Fibres		0		

TRAITEMENT

Ferronitrile de sodium (agent anti-agglomérant E535) : 20 mg/kg maximum exprimé en équivalent K₄Fe(CN)₆.

CONTAMINANTS METALLIQUES

Pour le sel, les teneurs maximales en métaux lourds sont définies par le décret du 24 avril 2007 relatif aux sels alimentaires, le règlement CE n° 1881/2006 et ses modifications ainsi que par la Norme Codex Stan 150-85 sur le sel de qualité alimentaire. Elles concernent les éléments ci-après :

Contaminants	<i>Teneurs maximales</i>
Arsenic (As)	< 0,50 mg/kg
Cuivre (Cu)	< 2,00 mg/kg
Plomb (Pb)	< 1,00 mg/kg
Cadmium (Cd)	< 0,50 mg/kg
Mercure (Hg)	< 0,10 mg/kg

Absence d'OGM

Nous certifions qu'à ce jour, nos procédés de fabrication excluent toute utilisation de produits susceptibles d'apporter des Organismes Génétiquement Modifiés. De même, aucun des additifs que nous utilisons pour nos produits ne contient d'OGM.

Absence d'Allergène

Nos procédés de fabrication excluent toute utilisation dans nos sels de substances et produits provoquant des allergies ou intolérances, suivant l'annexe II du règlement UE n° 1169 / 2011. De même, aucun des additifs que nous utilisons pour nos produits ne contient d'allergènes.

Absence d'Ionisation

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que, de par leur procédé de fabrication et leur origine, aucun de nos sels alimentaires n'est ionisé au cours de sa fabrication ni ne contient d'ingrédients ionisés.

TEXTES REGLEMENTAIRES ET NORMES DE REFERENCE

- Décret ministériel du 24 avril 2007 relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine (France uniquement)
- Règlement européen (CE) 1333/2008 du 16/12/2008 sur les additifs alimentaires.
- Règlement européen (CE) 1881/2006 du 19/12/2006 et ses modifications fixant les teneurs maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires
- Norme STAN 150-1985 du Codex Alimentarius pour le sel de qualité alimentaire.

CONTAMINATION MICROBIENNE

En ce qui concerne la microbiologie, la réglementation actuelle sur les denrées alimentaires ne soumet le sel à aucune disposition particulière. Toutefois, nous avons mis en place depuis plusieurs années un plan de surveillance sur l'ensemble de nos unités de fabrication et de conditionnement afin de :

- vérifier qu'une source de contamination pouvant affecter nos produits n'a pas pu se développer en marge des mesures d'hygiène et de maîtrise de la salubrité qui sont appliquées dans nos ateliers ;
- caractériser le statut microbien de nos sels.

Le tableau ci-contre présente les résultats habituellement obtenus sur nos sels raffinés :

Germes	Résultats / 1g
Anaérobies sulfitoréducteurs	< 10
Levures	< 10
Moisissures	< 20
Staphylocoques à coagulase positive	< 1
Coliformes thermotolérants	< 1
Coliformes à 30°C	< 1
Flore aérobie mésophile	<100
Spore flore aérobie mésophile	<50
Entérocoques intestinaux	< 1
Salmonelles	Absence
Listéria	Absence

CONDITIONNEMENT

Présentation	Dimensions (mm)			Poids (kg)		Nombre d'unités / palette	Regroupements
	L	l	h ⁽¹⁾	Brut	Net		
Sacs 25kg (palette houssée)	1200	820	1050	1031	1000	40	8 couches de 5 sacs
Sacs 20 kg (palette houssée)	1200	830	1200	1031	1000	50	10 couches de 5 sacs
Code conditionnement⁽²⁾ : D : D(Dax) - AA(Année) - QQQ(Quantième) - HH:mm:ss (Heure-minute-seconde) V : L(Lot) - V(Varangéville) - AA(Année) - QQQ(Quantième) - XX(Ligne de fabrication) - HH:mm(Heure-minute) H : JJ (Jour)/MM(Mois)/AA(Année) HH:mm(Heure-minute)							
Big Bag	1000 kg	1200	1000	1250	1030	1000	1
	1300 kg	1200	1000	1250	1330	1300	1
Code conditionnement : nature produit - poids net - date - code géographique - n°conteneur - poste							
Vrac							

(1) Pour la palette houssée, palette et suremballage compris

(2) Site de fabrication : D = Dax - V = Varangéville - H = Hengelo

Recommandations : Pour préserver les caractéristiques initiales du sel, les palettes doivent être stockées dans un local propre, sec et tempéré.

DOMAINES D'UTILISATION

Tous usages agroalimentaires, tel quel sous forme solide ou en saumure par dissolution.

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.