

Retail



SALT



## JOZO® MOULIN POIVRE NOIR

JOZO produits de sel sont des produits variés avec des possibilités innombrables. L'assortiment JOZO est fabriqué aussi bien pour le consommateur individuel que pour la restauration et varie les sels de base jusqu'aux sels haut de gamme dans beaucoup de variantes. Nos sels de base offrent des produits naturels avec une riche tradition. Ces sels, qui sont extraits des sources de limonite très pures, ont une qualité constante garantie. Ces grains fins vont que nos produits de sel sont faciles à répandre.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

JOZO présente des moulins de qualité supérieure qui garantissent un broyage souple et une granulométrie optimale. Le délicieux sel de mer gris et la bonne odeur des grains de poivre sont sélectionnés pour la qualité supérieure et le goût pur. Aussi bien dans la cuisine que sur votre table vous pouvez relever vos mets en un tour de main.

### COMPOSITION comme typique

Poivre noir  
humidité (H<sub>2</sub>O) < 0,14 %



Store dry  
Durability 3 years

### GRANULOMÉTRIE

La granulométrie du JOZO a été basée d'après l'étude des applications dans l'industrie alimentaire. Ci-dessous une indication des pourcentages de la granulométrie.

>95 % de 0,9 à 3,15 mm

Des différences en granulométrie peuvent se produire dues au transport et stockage.

### DENSITÉ

1300 kg/m<sup>3</sup>

Certified QM system,  
HACCP integrated,  
ISO 9001 / 14001,  
IFS and BRC certified

### CONDITIONNEMENT UNITAIRE

	Moulin poivre noir 50 gr. x 6
Article	5423423
EAN (unité unique)	8715800000649
EAN (colis)	8715800000663
Palette	palette euro bois échangée 120 x 80 cm
Couche	2
Sacs per couche	49
Poids brut	29,4 kg
Poids net	59,4 kg

Brussels nomenclature  
2501.00.91  
CAS registration No.  
7647-14-5  
Einesc-ident No.  
231-598-3

AkzoNobel Salt Specialties  
P.O. Box 25  
7550 GC Hengelo OV  
The Netherlands

[www.saltspecialties.com](http://www.saltspecialties.com)

Emergency:  
tel: +31(0)570679211

Tous les produits salins d'AkzoNobel Salt Specialties, destinés à l'utilisation dans les aliments, répondent au Standard for Food Grade Salt tel que nommé dans les directives du Codex Alimentarius. CX STAN 150-1985, Rev. 1-1997, Amend. 1-1999, Amend. 2-20011, Amend. 3-20061. Tous les produits sont sans gluten, pathogènes, allergènes, et ne comportent pas de micro-organismes et/ou de traces de mollusques (coquillages ou autres). Tous les produits sont absolument sans résidus de pesticides. L'HACCP est intégrée entièrement dans son système de qualité. AkzoNobel Salt Specialties est certifiée ISO, BRC et IFS. Toutes ses activités sont hébergées dans un système QSSE (Qualité, Santé, Sécurité et Environnement) fréquemment soumis à un audit.

Date de publication: 16-04-2010

Fiche technique du produit, date de version: 16-04-2010

