

Retail



SALT



JOZO® MOULIN SEL DE MER

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 extrait des sources de limonite très pures, ont une qualité constante garantie. Ces grains fins vont que nos produits de sel sont facile à répandre.

DESCRIPTION DU PRODUIT

JOZO introduit des moulins de qualité supérieure qui garantissent un broyage souple et une granulométrie idéale. Ce sel de mer gros, riche en minéraux, obtenu de l'eau de mer de façon naturelle, donne aux plats un goût intense et riche. L'état non-poli des grains facilite le broyage dans le moulin à sel. Aussi bien dans la cuisine que sur la table vous pouvez relever vos mets en un tour de main.

COMPOSITION comme typique

Type de sel: unsieved salt

Chlorure de Sodium (NaCl)	99,9 %*
dont sodium	39,0 %
humidité (H ₂ O)	< 0,05 %

* Sur base de sel pur séché



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.

2% ≤ 0.35 mm
88% de 0.35 à 2 mm
10% ≥ 2 mm

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

DENSITÉ

1300 kg/m³

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

CONDITIONNEMENT UNITAIRE

	Moulin 100 gr. x 6
Article	5423424
EAN (unité unique)	8715800000632
EAN (colis)	8715800000656
Palette	palette euro bois échangée 120 x 80 cm
Couche	2
Moulins per couche	49
Poids brut	58,8 kg
Poids net	83,8 kg

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.

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

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

www.saltspecialties.com

Emergency:
tel: +31(0)570679211

Date de publication: 16-04-2010

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

