

Retail



SALT

## SALINA sel de cuisine

AkzoNobel Salt Specialties offre des produits naturels avec une riche tradition. Notre sel est extrait du Lac Zechstein européen asséché depuis des millions d'années. Notre sel garantit à une haute pureté et à une qualité constante. Les grains fins font que nos produits peuvent être facilement épanchés

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Nous recommandons aux consommateurs sans limitations médicales le sel de cuisine SALINA. Le sel de cuisine Naturel peut être utilisé pour des recettes spéciales où le sel pur a la référence. Pensez par exemple à la conservation des aliments, des légumes en pots ou en boîtes, la mise dans la saumure de légumes et de viande etc...

Ce sel est approprié également pour les consommateurs qui sont hypersensibles à l'iode.

### COMPOSITION comme typique

### Type de sel: fine salt

Chlorure de Sodium (NaCl)	99,9 %*
dont sodium	39,0 %
humidité (H <sub>2</sub> O)	< 0,1 %

antiagglomérant (E504)	< 0,4 %
antiagglomérant (E535)	
mesuré comme Fe(CN) <sub>6</sub>	< 10 mg/kg

\* Sur base de sel pur séché

### GRANULOMÉTRIE

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

3 % < 125 micron  
94 % de 125 à 600 micron  
3 % de 600 à 1000 micron  
0,1 % > 1000 micron

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

### DENSITÉ

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

### UNITÉS DE LIVRAISON

	PP sac 1 kg x 12
Article	3567
EAN (unité unique)	8715800100745
EAN (colis)	8715800100752
Palette	LPR HT 120 x 80 cm
Couche	8
Sacs per couche	12
Poids brut	1.192 kg
Poids net	1.152 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.

Store dry  
Durability 3 years

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

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

AkzoNobel Functional  
Chemicals B.V.  
P.O. Box 25  
7550 GC Hengelo OV  
The Netherlands

www.akzonobel.com/  
saltspecialties

Emergency:  
tel: +31(0)570679211

Publicatie datum: 25-11-2014

Product Data Sheet, versie datum: 25-11-2014

AkzoNobel  
Tomorrow's Answers Today