

Food



SALT



SUPRASEL® SEL FIN



Le sel Suprasel est extrait du Lac Zechstein européen asséché il y a des millions d'années. Nos produits salins Suprasel répondent d'une qualité supérieure et sont des ingrédients essentiels pour les aliments tels que les produits laitiers, les produits de boucherie et de boulangerie, les soupes et les condiments, les spreads, les assaisonnements et sauces, les snacks, le poisson, les boissons fraîches, etc. et sont utilisés pour saumurer et la mise en conserve. Ils procurent le goût approprié aux aliments et favorisent la conservation. Les produits salins Suprasel ralentissent la croissance des micro-organismes. Ils contrôlent différents activités enzymatiques. Les caractéristiques conservatrices jouent également un rôle important dans le processus alimentaire. Un type de sel spécialement conçu est disponible pour chaque application.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le sel Suprasel est utilisé dans les produits laitiers pour l'enrichissement du goût et la conservation de la nourriture. Suprasel réduit l'activité de l'humidité et de l'eau et stimule la formation de la croûte. Ce sel garantit un facteur de dissolution élevé pour la production de beurre et de margarine. La taille mince et constante des grains assure une prestation « slurry » excellente. La pureté et la granulométrie correcte sont des facteurs cruciaux pour la fabrication du fromage. Le Suprasel extra fin et le Suprasel Microzo microfin sont deux produits excellents pour des applications spécifiques. Le sel Suprasel est utilisé aussi bien comme ingrédient que comme support dans les soupes et les condiments. La granulométrie du sel est adaptée spécialement aux autres ingrédients pour prévenir la démixtion. Les caractéristiques de fluidité libre de Suprasel aident dans les condiments mixtes secs à prévenir le grumelage et l'encroûtement. La grosseur de grain sélectionnée spécialement garantit un bon mélange et contribue à un goût optimal. (Demandez les produits spéciaux à AkzoNobel Salt : Suprasel sel à nitrite (viande) et Suprasel sel iodé (boulangerie).



COMPOSITION comme typique **Type de sel: fine salt**

Chlorure de Sodium(NaCl)	99,9 %*
dont sodium	39,0 %
humidité (H ₂ O)	< 0,05 %
antiagglomérant (E535) mesuré comme Fe(CN) ₆	< 9,5 mg/kg

* Sur base de sel pur séché

Store dry
Durability 3 years

GRANULOMÉTRIE

La granulométrie du Suprasel 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

1250 kg/m³

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

UNITÉS DE LIVRAISON

	PE sac 25 kg x 40	PE sac 25 kg x 40	PE sac 25 kg x 35	PE sac 25 kg x 49
Article	4311	4313	4528	4564
EAN (unité unique)	8715800928196	8715800928196	8715800928196	8715800928196
EAN (colis)	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Palette	palette plastic échangée 120 x 80 cm	palette bois échangée 120 x 80 cm	palette bois échangée 120 x 80 cm	palette non échangée HT 100 x 120 cm
Couche	8	8	7	7
Sacs per couche	5	5	5	7
Poids brut	1.030 kg	1.025 kg	900 kg	1.256 kg
Poids net	1.000 kg	1.000 kg	875 kg	1.225 kg

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

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: 19-7-2013

Fiche technique du produit, date de version:

19-07-2013

