

Sel raffiné nitrité 0,55

Chlorure de sodium avec 0,5-0,6 % de nitrite de sodium

| | | | |
|--|---------------------------------|----------------|------------------------|
| Apparence | mélange blanc homogène | | |
| Analyses chimiques | | Typique | Méthodes |
| • Chlorure de sodium | | 99,4 % | ASTM E 534-08 |
| • Nitrite de sodium (NaNO ₂) | | 0,55 % | L56.01.04-1 §64LFGB |
| • Insolubles dans l'eau | | 0,005 % | ISO 2479 |
| Granulométrie | Spécification | Typique | Méthodes |
| • > 0,71 mm | <= 10 % | 7 % | EN 1235 |
| • 0,10 - 0,71 mm | >= 85 % | 89 % | |
| • < 0,10 mm | <= 5 % | 4 % | |
| Propriétés physiques | | | Méthodes |
| • Masse volumique apparente | 1.100 - 1.300 kg/m ³ | | EN 1236 |
| Additifs | | | |
| • anti-agglomérant E 535, exprimé en K ₄ [Fe(CN) ₆] anhydr. | | 10 mg/kg | EuSalt AS 004 |
| Sur demande | | | |
| • Iode (sous la forme de KIO ₃)** exprimé en I | | | EuSalt AS 002 |
| • Législation nationale: FR:15-20 mg I/kg / BE:15-20 mg I/kg | | | |

A consommer de préférence dans un délai de 18 mois**Remarque**

Le nitrite de sodium (additif alimentaire E 250) est conforme aux législations européennes en vigueur. Sa teneur est contrôlée en permanence lors de la production de sel nitrité dans nos laboratoires.

Attention : teneur en nitrite plus élevée

Se reporter au règlement (CE) 1333/2008 concernant l'utilisation du nitrite de sodium et la concentration finale maximale admise dans la viande.

Moyens de livraison

- Sacs PE de 25 kg sur palettes, 8 couches de 5 sacs = 1000 kg
- Nous consulter pour toute autre demande

Les informations mentionnées ci-dessus sont le résultat de nos contrôles qualités continus. Elles ne dispensent pas l'utilisateur de l'obligation de contrôle du produit à réception. Les informations listées sont données juste à titre d'information et sans garantie. Il incombe à l'utilisateur de vérifier que le produit est en conformité avec les exigences de l'application en question.