

FLEUR DE SEL

FICHE TECHNIQUE



DESCRIPTION DU PRODUIT

La FLEUR DE SEL est un sel gastronomique très pur. Les cristaux de sel sont récoltés manuellement selon une ancienne méthode artisanale.



CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

NaCl (sur matière sèche)	≥ 91%
H ₂ O	< 7%
Na	≥ 35.8%
Ca	≤ 1%
Mg	≤ 1.5%
As	< 0.5 ppm
Cd	< 0.5 ppm
Cu	< 0.5 ppm
Hg	< 0.1 ppm
Pb	< 0.1 ppm

Additifs	aucun
----------	-------

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE*	DIMENSIONS Ø x H (cm)	POIDS BRUT/NET (KG)	UNITES/ COUCHE	COUCHES/ PALETTE	UNITES/ PALETTE					
125 g pot	8.3 x 6.7	346.05/252	16	14	2016					
125 g pot en céramique	8.1 x 6.3	817.79/252	16	14	2016					
1 kg pot	10.5 x 18.5	414.34/384	8	8	384					
10 kg seau	29.4 x 16.3	486.87/440	-	11	44					
25 kg seau	38 x 36.8	492.14/450	-	6	18					
palettes	EURO 80 x 120 cm cautionnées (plastique* ou bois) * attention: ne convient pas pour le stockage en racks									
nomenclature douanière: 2501.0091										
* emballages standards, autres emballages sur demande										

LÉGISLATION • IMPURETÉS • CONTAMINANTS

répond aux directives 150-1985 pour le sel (cfr. Codex Alimentarius Standard) • l'unité de production répond aux exigences d'hygiène relatives à la production de matières premières pour l'industrie alimentaire (852/2004/CE) • sans allergènes, pathogènes, gluten et micro-organismes • sans OGM (1829/2003/CE et 1830/2003/CE) • le sel de mer est un produit naturel, les valeurs indiquées peuvent légèrement varier • les spécifications ont été rédigées sur la base de contrôles de qualité internes et externes • la présence d'insolubles n'est pas exclue, le taux ne dépasse pas la valeur limite • l'analyse des insolubles a été soumise à l'étude HACCP (à consulter sur demande) • l'utilisateur est responsable pour l'exécution d'un contrôle d'entrée, il appartient à l'utilisateur d'examiner l'aptitude du produit pour l'application visée

QUALITÉ

certifié BRC • IFS • CASHER

STOCKAGE

à stocker dans un endroit sec • conservation minimum 3 ans après la date de production