



### DESCRIPTION DU PRODUIT

Le sel de mer Marsel® est un sel raffiné séché d'une extrême pureté. Il est extrait d'une source inépuisable et renouvelable. Grâce à l'interaction du soleil et du vent les grains de sel sont obtenus de façon naturelle à partir d'eau de mer.

Caractérisé par une structure unique du grain et la présence de minéraux et d'oligo-éléments, le fin sel de mer Marsel® a un goût subtil.



### CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

NaCl (sur matière sèche)	≥ 99.8%
H <sub>2</sub> O	< 0.1%
Na	≥ 39.2%
Ca	< 0.06%
Mg	≤ 0.03%
SO <sub>4</sub>	≤ 0.13%
Insolubles	< 0.01%
As	< 0.5 ppm
Cd	< 0.5 ppm
Cu	< 0.5 ppm
Hg	< 0.1 ppm
Pb	< 0.1 ppm
<b>Additifs</b>	
E535 (anti-mottant)	<13ppm Exprimé en K <sub>4</sub> Fe(CN) <sub>6</sub>

### CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Granulométrie *	min.	max.
< 200 µm	0%	15%
200 – 1000 µm	75%	100%
1000 – 1180 µm	0%	20%
> 1180 µm**	0%	3%

Densité	1150 – 1300 kg/m <sup>3</sup>
---------	-------------------------------

\* l'analyse granulométrique a été effectuée selon la norme ISO 13322-2:2006 à l'aide d'un Sympatec Qicpic Particle Analyzer

\*\* 0% > 1400 µm selon l'analyse

### CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE*	UNITES/COUCHE	COUCHES/PALETTE	UNITES/PALETTE	COUCHES/PALETTE
125g salière	15	270	4050	5425000966579
500 g salière	15	90	1350	5425000966524
750 g salière	15	72	1080	5425000966500
1 kg sachet	12 ou 18	80 ou 40**	960 ou 720**	5425000966715
palettes	produits fournis sur Palettes Europes (standard) 80x120cm			
* emballages standards, autres emballages sur demande				
** transport par voie maritime				

### 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) • pour certaines applications une filtration préalable est recommandée • 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 • ISO14001  
nomenclature douanière: 2501.0091

### STOCKAGE • MOTTAGE • GARANTIE

à stocker dans un endroit sec, frais et couvert à une humidité moyenne de < 75% • le sel est un produit naturel sujet au mottage • la prise en masse dépend de la granulométrie et des conditions de stockage et de transport (transport maritime, fluctuations de température, gerbage,...) • une légère prise en masse peut survenir après 4 à 8 mois • la prise en masse n'affecte toutefois pas les spécifications ou les propriétés du produit

### DUREE DE CONSERVATION

le sel est un élément stable et est considéré comme ayant une durée de conservation illimitée • pour garantir la traçabilité une date limite de conservation de 3 ans après la date de fabrication à été déterminée