

MARSEL®

SEL DE MER EN SACHETS INDIVIDUELS



DESCRIPTION DU PRODUIT

Des frites belges au plat gastronomique : surprenez vos clients avec du sel de mer récolté de manière naturelle dans des sachets individuels élégants. MARSEL® offre à chaque connaisseur une alternative de meilleure qualité au sel et au poivre standard. Sans additifs. Pour une réussite culinaire conforme aux nouvelles mesures d'hygiène renforcées.

Savoureusement assorti au poivre noir MARSEL®. Le poivre noir donne plus de punch à votre plat.

CARACTÉRISTIQUE CHIMIQUES

NaCl (sur matière sèche)	≥ 99.8%
H ₂ O	< 0.1%
Na	≥ 39.2%
Insolubles	< 0.01%
Additifs	aucun

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Granulométrie*	min.	max.
< 100 µm	0%	5%
100 – 800 µm	75%	100%
> 800 µm	0%	20%
> 1000 µm**	0%	3%

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

** 0% boven 1250 µm

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE	DIMENSIONS L x B x H (mm)	POIDS BRUT/NET (G)	UNITES/ COUCHE	COUCHES/ PALETTE	UNITES/ PALETTE	CODE EAN
1 g (portion)	34 x 1 x 50	1,2 / 1	-	-	200.000	/
1000 x 1 g (boîte)	150 x 175 x 200	1.310 / 1.000	25	8	200	5425000967408

Nomenclature douanière: 2501.0091

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 pathogènes 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

QUALITÉ

Certifié BRC

STOCKAGE

à stocker dans un endroit sec

DURÉE 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 a été déterminée

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50

8800 ROESELARE • BELGIUM

BRC • IFS • FCA • KOSHER • ISO 14001

Tel.: 00.32 (0)51 26 87 26

Fax.: 00.32 (0)51 24 73 73

info@zoutman.com

www.zoutman.com