

FLEUR DE SEL

TECHNISCHE FICHE



PRODUCTOMSCHRIJVING

FLEUR DE SEL is een zeer zuiver, 100% natuurlijk en gastronomisch zeezout dat manueel geogst wordt volgens aloude traditie. MARSEL® FLEUR DE SEL geeft elk gerecht een subtiële zouttoets.



CHEMISCHE KENMERKEN

NaCl (op basis van gedroogd zout)	≥ 93%
H ₂ O	< 7%
Na	≥ 36.5%
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
Additieven	geen

VERPAKKING

VERPAKKING*	AFMETINGEN Ø x H (cm)	GEWICHT/pallet BRUT/NET (KG)	STUKS /DOOS	DOZEN /LAAG	STUKS /PALLET	EAN CODE
125 g kartonnen pot	8.3 x 6.7	346.05/252	16	14	2016	5425000966807
125 g keramieken pot	8.1 x 6.3	817.79/252	16	14	2016	5425000966869
1 kg pot	10.5 x 18.5	414.34/384	8	8	384	5425000966814
10 kg emmer	29.4 x 16.3	528.86/480	-	12	48	5425000966838
25 kg emmer	38 x 36.8	492.14/450	-	6	18	5425000966845
palletten	Europaletten 80x120cm (kunststof* of hout) *Opgelet: niet geschikt voor stockage in rekken					
Brussels nomenclatuur (douaenecode): 2501.0091						
* standaardverpakking, andere verpakkingen op aanvraag						

WETGEVING • CONTAMINANTEN • ONZUIVERHEDEN

voldoet aan richtlijnen 150-1985 voor zout (cfr. Codex Alimentarius Standard) • productie-eenheid beantwoordt aan hygiënische vereisten voor fabricatie van grondstoffen voor de voedingsindustrie (852/2004/EG) • vrij van allergenen, pathogenen, gluten en micro-organismen • vrij van GGO's (1829/2003/EG en 1830/2003/EG) • zeezout is een natuurproduct, geringe afwijkingen van de specificaties zijn mogelijk • opgegeven specificaties werden opgesteld op basis van interne en externe kwaliteitscontroles • het is eigen aan de grondstof dat er sporadisch onoplosbaarheden kunnen voorkomen, maar niet meer dan het vooropgestelde maximum • onoplosbaarheden werden onderworpen aan de HACCP-studie (consulteerbaar op verzoek) • de gebruiker is verantwoordelijk voor het uitvoeren van een ingangscntrole en het nagaan van de geschiktheid van het product voor de toepassing waarvoor het dienen moet

KWALITEIT

BRC • IFS • KOSHER gecertificeerd

OPSLAG

droog bewaren • minimum 3 jaar na productiedatum houdbaar