

SALT FLAKES

FICHE TECHNIQUE



DESCRIPTION DU PRODUIT

SALT FLAKES est le sel de mer sous forme de pyramide dans cristaux. Caractérisé par un goût unique grâce à sa texture légère et douce. MARSEL salt flakes se caractérisent par un goût unique croustillant et apportent une note de fraîcheur à tous vos préparations.



CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

NaCl (sur matière sèche)	≥ 98%
H ₂ O	< 0.2%
Na	≥ 38.5%
Ca	≤ 0.1%
Mg	≤ 0.06%
SO ₄	< 0.6%
Insolubles	< 0.01%
As	< 0.5 ppm
Cd	< 0.5 ppm
Cu	< 0.5 ppm
Hg	< 0.1 ppm
Pb	< 0.1 ppm
Additifs	Aucun

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE*	UNITÉS/CARTON	CARTONS/PALETTE	UNITÉS/PALETTE	EAN CODE
100 g pot en carton	16	126	2016	5425000966906
100g pot en ceramique	16	126	2016	5425000966920
10 kg seau	/	/	36	5425000966944
palettes	produits livrés sur palettes Europe 80x120cm			
* 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

Nomenclature douanière: 2501.0091

STOCKAGE

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