

SEL MARIN POUR FOURRAGES

L'évaporation naturelle de l'eau de mer, résultant de l'effet conjugué du vent et du soleil, conduit à l'obtention d'une eau de mer saturée en chlorure de sodium. Le sel cristallisé obtenu en poursuivant la concentration de cette saumure est récolté mécaniquement puis débarrassé de ses impuretés par lavage et essorage. Le sel marin pour le salage des fourrages est obtenu ensuite par criblage et traité contre la reprise en masse.

Produit fabriqué sous Assurance Qualité Certifiée AFAQ ISO 9001 version 2008.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES - VALEURS TYPES

Chimiques		Physiques	
Humidité (perte de masse à 110°C)	2,8 %	Densité apparente (sel en vrac non tassé)	1,2
Sodium (Na)	38,5 %	Granularité	80 % des cristaux compris entre 0,4 et 3,15 mm.
Insolubles aqueux	0,05 %		
Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique	traces		
Substances indésirables : sel conforme aux directives européennes			

TRAITEMENT

Agent anti-agglomérant E535 : 80 mg/kg maximum (en anion ferronitrile).

TEXTES REGLEMENTAIRES

Législation européenne alimentation animale.

CONDITIONNEMENT

Sacs polyéthylène thermosoudés : 25 kg regroupés sur palettes 800 x 1200 houssées d'un poids net de 1000 kg.

LIEU DE PRODUCTION

Salin d'Aigues-Mortes (30) - France

DOMAINES D'UTILISATION

- Matière première pour aliments des animaux.
- Salage des fourrages.



S.A. au capital de 68 040 000 Euros - 412.431.744 R.C.S. NANTERRE
137 rue Victor Hugo - 92532 LEVALLOIS PERRET CEDEX- France

Nos publications et notices ont pour but de vous conseiller au mieux. Les indications concernant les applications possibles de nos produits ne peuvent en aucune façon engager notre responsabilité, particulièrement en cas d'atteinte aux droits appartenant à des tiers.

Date de mise à jour	31.12.2009	21.03.2012				
---------------------	------------	------------	--	--	--	--