

## SEL DE MER FIN IODE DISAL

*L'évaporation naturelle de l'eau de mer sur nos marais salants, qui résulte des effets conjugués du vent et du soleil, conduit à l'obtention d'une saumure saturée en chlorure de sodium puis à la cristallisation du sel marin qui est récolté et rincé. Suivant les usages, il peut ensuite être essoré ou séché à haute température, broyé ou criblé pour obtenir différents grenages et, enfin, traité pour conserver sa fluidité naturelle.*

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

		Unité	Valeur	Méthode de référence	
Valeurs garanties	NaCl (sur sel sec)	%	99,8	NFT 20-057	ISO 6227
	Perte de masse (à 110°C)	%	≤ 0,05	NFT 20-401	ISO 2483
	Solubilité dans l'eau (à 20°)	g/l	358	Méthode interne	
Valeurs types	Granularité		80% des cristaux compris entre 160 et 900µm	NFX 11-507	ISO 2591
	Calcium (sur sel sec)	ppm	300	NFT 20-406	ISO 2482
	Magnésium (sur sel sec)	ppm	40	NFT 20-406	ISO 2482
	Sulfate (sur sel sec)	ppm	800	NFT 20-405	ISO 2480
	Insolubles (sur sel sec)	%	0,03		ISO 2479
	Densité apparente (sel non tassé)		1,1	Méthode interne	

### TRAITEMENT

- Iodure de potassium : 51 à 69 mg/kg exprimés en iode.
- Ferronitrite de sodium (agent anti-agglomérant E535) : 10 mg/kg maximum exprimés en  $K_4Fe(CN)_6$ .

### DATE LIMITE D'UTILISATION

#### OPTIMALE

Produit non soumis à DLUO (Directive 2000/13/CE).

### TEXTES RÉGLEMENTAIRES ET NORMES DE RÉFÉRENCE

- Décret Royal n°1424/1983 du 27 avril 1983 approuvant la réglementation technico-sanitaire pour la production, la circulation, la vente du sel et des saumures alimentaires.
- Directive européenne 95/2/CE du 20 février 1995 modifiée concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants.
- Norme Codex STAN 150-1985 du codex Alimentarius pour le sel de qualité alimentaire.

### DOMAINE D'UTILISATION

Sel de table

### CONDITIONS DE CONSERVATION

Dans un endroit propre, sec et tempéré

### SITE DE FABRICATION

Salin d'Aigues-Mortes (F - 30220)

*Dans un souci constant de satisfaction de ses clients et d'amélioration de la qualité de ses produits, Salins France est certifié ISO 9001 Version 2008. Pour respecter les exigences d'hygiène qu'impliquent les fabrications de produits alimentaires, le site d'Aigues-Mortes applique les bonnes pratiques de fabrication basées sur la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Il est aujourd'hui certifié IFS V.5.*

COMPAGNIE DES SALINS DU MIDI ET DES SALINES DE L'EST

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

*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.*