

## SEL DE MER FIN GRIS LA BALEINE

*Le véritable sel La Baleine est produit par évaporation naturelle de l'eau de mer, sous le double effet du soleil et du vent. Simplement séché et moulu, ce sel gris de l'Atlantique garde son goût intense et apportera du caractère à tous vos mets. En tant que produit naturel, sa composition peut varier selon les conditions de récolte.*

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

		Unité	Valeur	Méthodes de référence espagnoles
Valeurs types	Na Cl (sur sel sec)	%	> 94	UNE 34/205/81
	Perte de masse (à 110°C)	%	< 1	UNE 34/203/81
	Granularité	Cristaux essentiellement compris entre 0,1 et 1,6 mm		UNE 34/232/81
	Calcium (sur sel sec)	ppm	1800	UNE 34/204/81 et UNE34/223/84
	Magnésium (sur sel sec)	ppm	1500	UNE 34/204/81 et UNE34/223/84
	Sulfate (sur sel sec)	ppm	6300	UNE 34/204/81 et UNE34/223/84
	Insolubles (sur sel sec)	%	0,4	UNE 34/202/81
Solubilité dans l'eau (à 20° C)		g/l	358	Méthode interne

#### TRAITEMENT

Néant.

#### DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE

Produit non soumis à DLUO (article R112-23 du code de la consommation).

### TEXTES RÉGLEMENTAIRES ET NORMES DE RÉFÉRENCE

Décret ministériel n° 2007-588 du 24 avril 2007 relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine.

#### DOMAINE D'UTILISATION

Sel de table

#### CONDITIONS DE CONSERVATION

Dans un endroit propre, sec et tempéré

*Dans un souci constant de satisfaction de ses clients et d'amélioration de la qualité de ses produits, Salins est certifié ISO 9001 Version 2008. Pour respecter les exigences d'hygiène qu'impliquent les fabrications de produits alimentaires, nos sites de production appliquent les bonnes pratiques de fabrication basées sur la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).*

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.*