

MOULIN A SEL LE SAUNIER DE CAMARGUE

C'est en Camargue, sur des étendues sauvages et préservées, que le sel Le Saunier de Camargue est mûri au soleil, chargé des bienfaits de la mer. Naturellement blancs et riches en magnésium, les cristaux de sel Le Saunier de Camargue vous apportent le meilleur de la nature à l'état brut. Retrouvez-les dans le moulin Le Saunier de Camargue.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	Unité	Valeur	Méthodes de référence		
			Norme AFNOR	Norme ISO	
Valeurs garanties	Na Cl (sur sel sec)	%	> 98	NFT 20-057	ISO 6227
	Perte de masse (à 110° C)	%	≤ 4	NFT 20-401	ISO 2483
	Solubilité dans l'eau (à 20° C)	g/l	358	Méthode interne	
Valeurs types	Granularité		Cristaux essentiellement compris entre 2,5 et 5 mm	NFX 11-507	ISO 2591
	Calcium (sur sel sec)	ppm	2000	NFT 20-406	ISO 2482
	Magnésium (sur sel sec)	ppm	1000	NFT 20-406	ISO 2482
	Sulfate (sur sel sec)	ppm	1000	NFT 20-405	ISO 2480
	Insolubles (sur sel sec)	%	0,07		ISO 2479
	Densité apparente (sel non tassé)		0,7	Méthode interne	

TRAITEMENT

Néant

DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE

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

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE

	Pour 100 g de sel moulu	En % des AJR*
Valeur énergétique	0 kcal/0 kJ	/
Protéines	0 g	/
Glucides	0 g	/
Lipides	0 g	/
Minéraux		
Magnésium	100 mg	33%

* Apports Journaliers Recommandés

TEXTES RÉGLEMENTAIRES ET NORMES DE RÉFÉRENCE

- Décret ministériel du 24 avril 2007 relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine.
- Norme STAN 150-1985 du Codex Alimentarius pour le sel de qualité alimentaire.

DOMAINE D'UTILISATION

Cristaux de sel à moudre pour assaisonnement

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.