

SEL DE MER FIN IODE LA BALEINE

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 | Méthodes de référence | |
|-------------------|-----------------------------------|-------|---|-----------------------|-----------|
| | | | | Norme AFNOR | Norme ISO |
| Valeurs garanties | Na Cl (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° C) | g/l | 358 | Méthode interne | |
| Valeurs types | granularité | | 80 % des cristaux compris entre 160 et 900 µm | 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 (additif nutritionnel) : 100 à 140 mg/kg (exprimé en iode).
- Thiosulfate de sodium (agent stabilisateur d'iode) : 80 à 120 mg/kg.
- Ferronitrite de sodium (agent anti-agglomérant E535) : 13 mg/kg maximum exprimés en $K_4Fe(CN)_6$ anhydre.

DATE LIMITE DE CONSERVATION

Produit non soumis à DLC en vertu de l'article B.01.007 du Règlement sur les Aliments et Drogues.

TEXTES RÉGLEMENTAIRES ET NORMES DE RÉFÉRENCE

- Norme STAN 150-1985 du Codex Alimentarius pour le sel de qualité alimentaire.
- Loi et Règlement sur les Aliments et Drogues du Ministère de la Justice du Canada et notamment l'article B.17 relatif au sel.

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 certifié IFS v. 5.

COMPAGNIE DES SALINS DU MIDI ET DES SALINES DE L'EST
S.A. au capital de 113 400 000 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.