

CO/SMGE/03

## **SEL DE MER DE CAMARGUE RECETTE DEUX PIMENTS**

*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, les cristaux de sel Le Saunier de Camargue vous apportent le meilleur de la nature à l'état brut. Retrouvez-les dans les produits de notre gamme Le Saunier de Camargue.*

### **INGRÉDIENTS**

- Sel de mer de Camargue : 97%
- Piment extra fort : 1,5%
- Piment doux : 1,5%

### **CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES DU SEL**

		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)	%	< 2,8	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 0,4 et 3,15 mm	NFX 11-507	ISO 2591
	Calcium (sur sel sec)	ppm	350	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	

### **DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE**

A consommer de préférence avant : date de fabrication + 3 ans

### **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**

Assaisonnement des grillades viandes ou poissons, fruits de mer, légumes, courts-bouillons de légumes, sauces, etc.

### **CONDITIONS DE CONSERVATION**

Dans un endroit propre, sec et tempéré.

### **SITE DE FABRICATION DU SEL**

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).*

**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.*

Date de mise à jour	07.05.2010	02.03.2011	22.03.2012			
---------------------	------------	------------	------------	--	--	--