

SEL DE MER FIN 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 200 et 500 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

- Ferronitrite de sodium (agent anti-agglomérant E535) : 20 mg/kg maximum exprimés en $K_4Fe(CN)_6$.
- Carbonate acide de magnésium (agent de coulabilité E504(ii)) + Oxyde de magnésium (agent de coulabilité E530) : 2% maximum.

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 du 24 avril 2007 relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine.
- Directive européenne 95/2/CE du 20 février 1995 et arrêté ministériel du 02 octobre 1997 concernant les additifs alimentaires.
- Norme 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.