

## SEL GROS LA TABLEE

*Les saumures saturées en chlorure de sodium obtenues in situ par dissolution de sel gemme naturel sont évaporées à haute température. Divers procédés de traitement permettent ensuite d'obtenir des sels fins ou gros, dont les caractéristiques répondent aux exigences des consommateurs.*

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

		Unité	Valeur	Méthodes de référence	
				Norme AFNOR	Norme ISO
Valeurs garanties	Na Cl (sur sel sec)	%	99,9	NFT 20-057	ISO 6227
	Perte de masse (à 110° C)	%	≤ 0,04	NFT 20-401	ISO 2483
	Solubilité dans l'eau (à 20° C)	g/l	358	Méthode interne	
Valeurs types	granularité		95 % des cristaux > 800 µm	NFX 11-507	ISO 2591
	Calcium (sur sel sec)	ppm	100	NFT 20-406	ISO 2482
	Magnésium (sur sel sec)	ppm	15	NFT 20-406	ISO 2482
	Sulfate (sur sel sec)	ppm	200	NFT 20-405	ISO 2480
	Insolubles (sur sel sec)	%	traces		ISO 2479
	Densité apparente (sel non tassé)		1,2	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 du 24 avril 2007 relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine.
- Norme Codex STAN 150-1985 du Codex Alimentarius pour le sel de qualité alimentaire.

### DOMAINE D'UTILISATION

Sel de cuisine

### CONDITIONS DE CONSERVATION

Dans un endroit propre, sec et tempéré.

### SITE DE FABRICATION

Saline de Varangéville ( F - 54110)

*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 de Varangéville applique les bonnes pratiques de fabrication basées sur la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).*