

Spécification du produit

JuraSel® Sel alimentaire avec iode et fluor code n° 1633

Caractéristiques:	Chlorure de sodium, finement cristallisé, séché, conforme à la Loi fédérale sur les denrées alimentaires et au Codex Alimentarius. Un composé d'iode est ajouté au sel pour la prévention des maladies liées aux carences en iode (goitre, etc) et un composé de fluor pour lutter la carie dentaire. L'adjonction d'un anti-mottant soluble à l'eau empêche le sel de s'agglomérer.				
Utilisation:	Comme sel alimentaire dans les ménages et dans la gastronomie.				
Aspects sensoriels:	Aspect	blanc, cristallin			
	Odeur	neutre			
Composition: (matière sèche)	Chlorure de sodium	NaCl	min.	99.8	%
	Sulfate	SO ₄ ²⁻	max.	1000	mg/kg
	Insolubles		max.	0.01	mg/kg
	Calcium	Ca ²⁺	max.	20	mg/kg
	Potassium	K ⁺	max.	50	mg/kg
	Magnésium	Mg ²⁺	max.	1	mg/kg
	Iode (sous forme de KI)	I ⁻		25	mg/kg
	Fluorure (sous forme de KF)	F ⁻		250	mg/kg
	Antiagglomérant E 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	max.	5	mg/kg
Humidité:	Perte de masse à 110°C	H ₂ O	max.	0.1	%
Propriétés: Physiques	Poids en vrac			1.3	t/m ³
	Granulométrie			0.1 – 0.9	mm
	Granulométrie moyenne			0.4 – 0.7	mm
Conditions: d'entreposage	Stocker dans des locaux secs et fermés.				
	Température de stockage			> 5	°C
	Humidité relative de l'air			< 70	%
Informations: Réglementaires	Ce sel correspond aux exigences légales suivantes: <ul style="list-style-type: none"> • FAO / OMS Codex Alimentarius CXS 150-1985 • Règlement (UE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires • Législation suisse sur les denrées alimentaires (ODAI OV, OCont, OAdd, OASM) 				
Allergènes:	<ul style="list-style-type: none"> • Ne contient pas de substances selon le règlement (UE) 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et l'OIDAI 				
OGM :	<ul style="list-style-type: none"> • Ce produit n'est pas réalisé à l'aide de procédés génétiques et ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés selon le règlement (UE) 1829/2003 et l'ODAIM en vigueur 				
Rayons ionisants:	Ce sel n'est pas traité avec des rayons ionisants durant le processus de production (pas non plus de radiographie).				
ESB / EST:	Aucun composant d'origine animale n'est utilisé lors de la production et de la manutention de ce produit.				
Comportement en cours: de stockage	Grâce à l'adjonction d'un antiagglomérant soluble à l'eau, ce sel conserve ses propriétés d'écoulement durant son stockage.				
Emballage:	Paquets de 1 kg en cartons de 10 kg.				
Unité de livraison :	Livraison sur EURO-palettes à 800 kg protégées par une feuille en PE.				
Conservation:	Le sel est chimiquement stable et se conserve indéfiniment.				
Compléments: d'information	Salines suisses SA Tél. : + 41 (0)61 825 51 51	Case postale CH-4133 Pratteln 1 verkauf@saline.ch			
Certificats:					

