

Spécification du produit

Fleur des Alpes® code n° 2242

| | | | | | |
|---|---|-------------------------------|------|-----------|-------|
| Caractéristiques: | La Fleur des Alpes est récoltée par cristallisation lente et séchage sur des planches en bois de mélèze selon un procédé du 17ème siècle. Ce sel riche en minéraux se présente sous la forme de cristaux irréguliers et croquants. Sa composition est fidèle au gisement salin originel, riche en calcium, potassium, magnésium, fer et autres oligo-éléments tels que le lithium, le zinc et le manganèse. | | | | |
| Utilisation: | Ce sel apparenté à une fleur de sel de qualité est destiné à apporter la touche finale à l'assaisonnement des viandes, foies gras, poissons, salades et autres préparations. | | | | |
| Aspects sensoriels: | Aspect | blanc crème | | | |
| | Odeur | neutre | | | |
| Composition: (matière sèche) | Chlorure de sodium | NaCl | min. | 97 | % |
| | Sulfate | SO ₄ ²⁻ | max. | 1.5 | % |
| | Calcium | Ca ²⁺ | max. | 6000 | mg/kg |
| | Magnésium | Mg ²⁺ | max. | 700 | mg/kg |
| Humidité: | Perte de masse à 110°C | H ₂ O | max. | 1.5 | % |
| Propriétés: Physiques | Granulométrie | | | 0.5 – 5.0 | mm |
| | Granulométrie moyenne | | | 2.0 – 3.2 | mm |
| Conditions: d'entreposage | Stocker dans des locaux secs et fermés, à l'abri du gel et de la condensation. | | | | |
| | 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) | | | | |
| 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'ODAIGM 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 | Produit hygroscopique : peut durcir au contact de l'eau et du froid. L'absence d'antiagglomérant peut entraîner de petites agglomérations réversibles du produit. | | | | |
| Emballage: | Seau de 1kg | | | | |
| Conservation: | Le sel est chimiquement stable et se conserve indéfiniment. | | | | |
| Compléments: d'information | Salines Suisses SA | Case postale CH-4133 Pratteln | | | |
| | Tél. : + 41 (0)61 825 51 51 | verkauf@saline.ch | | | |
| Certificats: | | | | | |