

MARSEL® 1-3

FICHE TECHNIQUE



OKDESCRIPTION DU PRODUIT

Le sel de mer Marsel® est un sel raffiné séché d'une extrême pureté. Il est extrait d'une source inépuisable et renouvelable. Grâce à l'interaction du soleil et du vent les grains de sel sont obtenus de façon naturelle à partir d'eau de mer. Caractérisé par une structure unique du grain et la présence de minéraux et d'oligo-éléments, le gros sel de mer Marsel® a un goût subtil. Le gros sel de mer est idéal pour une utilisation quotidienne dans chaque cuisine, pour les mélanges d'épices, moulins à sel, croûtes de sel,...



CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

NaCl (sur matière sèche)	≥ 99.8%
H ₂ O	< 0.1%
Na	≥ 39.2%
Ca	< 0.06%
Mg	≤ 0.03%
SO ₄	≤ 0.13%
Insolubles	< 0.01%
As	< 0.5 ppm
Cd	< 0.5 ppm
Cu	< 0.5 ppm
Hg	< 0.1 ppm
Pb	< 0.1 ppm
Additifs	aucun

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Granulométrie ⁽¹⁾	min.	max.
< 1000 µm	0%	15%
1000 – 3150 µm	75%	100%
3150 – 4000 µm	0%	10%
> 4000 µm ⁽²⁾	0%	3%
Densité ⁽³⁾	1100 – 1250 kg/m ³	

(1) l'analyse granulométrique a été effectuée selon la norme ISO 13322-2:2006 à l'aide d'un Sympatec Qicpic Particle Analyzer

(2) 0% > 5000 µm selon l'analyse

(3) selon la norme EN1097-3

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE*	DIMENSIONS L x L x H (cm)	POIDS BRUT/NET (KG)	UNITES/ COUCHE	COUCHES/ PALETTE
1 kg sachet	10	96	960	5425000966708
palettes	produits fournis sur Palettes Europes (standard) 80x120cm			

* emballages standards, autres emballages sur demande

LÉGISLATION • IMPURETÉS • CONTAMINANTS

répond aux directives 150-1985 pour le sel (cfr. Codex Alimentarius Standard) • l'unité de production répond aux exigences d'hygiène relatives à la production de matières premières pour l'industrie alimentaire (852/2004/CE) • sans allergènes, pathogènes, gluten et micro-organismes • sans OGM (1829/2003/CE et 1830/2003/CE) • le sel de mer est un produit naturel, les valeurs indiquées peuvent légèrement varier • les spécifications ont été rédigées sur la base de contrôles de qualité internes et externes • la présence d'insolubles n'est pas exclue, le taux ne dépasse pas la valeur limite • l'analyse des insolubles a été soumise à l'étude HACCP (à consulter sur demande) • pour certaines applications une filtration préalable est recommandée • l'utilisateur est responsable pour l'exécution d'un contrôle d'entrée, il appartient à l'utilisateur d'examiner l'aptitude du produit pour l'application visée • pour des applications critiques ou en cas de dosage direct dans un produit fini, l'utilisateur est tenu de prévoir des mesures internes d'assurance qualité au cours du processus (par exemple un tamisage préalable)

QUALITÉ

certifié BRC • IFS • CASHA • ISO14001
nomenclature douanière: 2501.0091

STOCKAGE • MOTTAGE • GARANTIE

à stocker dans un endroit sec, frais et couvert à une humidité moyenne de < 70% • le sel est un produit naturel sujet au mottage • la prise en masse dépend de la granulométrie et des conditions de stockage et de transport (transport maritime, fluctuations de température, gerbage,...) • une légère prise en masse peut survenir après 4 à 8 mois • la prise en masse n'affecte toutefois pas les spécifications ou les propriétés du produit

DURÉE DE CONSERVATION

le sel est un élément stable et est considéré comme ayant une durée de conservation illimitée • pour garantir la traçabilité une date limite de conservation de 3 ans après la date de fabrication a été déterminée