



FICHE TECHNIQUE

PRODUCTOMSCHRIJVING

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 *	min.	max.
< 1000 µm	0%	15%
1000 – 3150 µm	75%	100%
3150 – 4000 µm	0%	10%
> 4000 µm**	0%	3%
Densité	1150 – 1300 kg/m ³	

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

** 0% > 5000 µm selon l'analyse

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE*	DIMENSIONS L x L x H (cm)	POIDS BRUT/NET (KG)	UNITES/ COUCHE	COUCHES/ PALETTE
500 g salière	15	90	1350	5425000966531
750 g salière	15	72	1080	5425000966517
1 kg sachet	12 ou 18	80 ou 40**	960 ou 720**	5425000966708
1 kg boîte	15	60	900	5425000966739
palettes	produits fournis sur Palettes Europes (standard) 80x120cm			
* emballages standards, autres emballages sur demande				
** transport par voie maritime				

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.

QUALITÉ

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

STOCKAGE

à stocker dans un endroit sec • conservation minimum 3 ans après la date de production