



DESCRIPTION DU PRODUIT

Sel de mer FIN, très pur et raffiné. Le sel de mer est produit de manière écologique et contient un nombre de minéraux et oligo-éléments essentiels. MARSEL® 0-1 est un sel alimentaire. Il est approprié pour l'usage ménager et industriel comme la fabrication de snacks (chips, biscuits salés, ...), mélanges d'épices, produits laitiers (beurre, fromage, ...), produits pâtisseries, produits poissonniers (fumoires), ...



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	< 0.1%
As	< 0.5 ppm
Cd	< 0.5 ppm
Cu	< 0.5 ppm
Hg	< 0.1 ppm
Pb	< 0.1 ppm
Additifs	
E535	< 12 ppm
(agent anti-agglomérant)	exprimé en K ₄ Fe(CN) ₆

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Granulométrie ⁽¹⁾	min.	max.
< 200 µm	0%	15%
200 – 1000 µm	75%	100%
1000 – 1180 µm	0%	20%
> 1180 µm ⁽²⁾	0%	3%
Densité⁽³⁾		
1200 – 1350 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% > 1400 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	UNITES/ PALETTE
12,5 kg PE	80 x 120 x 95	818/800	6 / 4	10 / 1	64
25 kg PE	80 x 120 x 130	1028/1000	5	8	40
1000 kg PP	80 x 120 x 130	1027/1000	-	-	1
1250 kg PP	80 x 120 x 150	1277/1250	-	-	1
vrac	vrac pulsé	-	-	-	-
palettes	sacs de 10 & 25 kg: EURO 80 x 120 cm (plastique** ou bois) 1000 & 1250 kg big bags: EURO 80 x 120 cm (option: palette perdue) ** les palettes plastiques ne conviennent pas pour le stockage en racks				
nomenclature douanière: 2501.0091					
* 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) • Conforme EU 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires • 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

ZOUTMAN NV SITE ROESELARE	ZOUTMAN NV SITE GENT
BRC • IFS • CASHIER	BRC • IFS

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

MARSEL® 0-1

FICHE TECHNIQUE

DUREE 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 2 ans après la date de fabrication à été déterminée