

ZOUTMAN

FICHE TECHNIQUE

version: JUILLET 2022

MARSEL® MOULIN À SEL

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 B-8800 Roeselare

BTW BE 0426 306 783

Tel +32 51 26 87 26 · Fax +32 51 24 73 73

info@zoutman.com

2107/2026



DESCRIPTION DU PRODUIT

Éléphants, de bon goût et durables. Les moulins à sel MARSEL® allient le caractère du sel de mer raffiné et très pur à un design bien réfléchi. Facilement rechargeables, les moulins MARSEL® sont dotés d'un mécanisme de broyage en céramique, plus solide que le plastique. Ces moulins de qualité moulent avec plus de souplesse que les moulins traditionnels et garantissent une granulométrie idéale. De cette façon, vous obtiendrez toujours le meilleur goût de votre sel de mer. De plus, il n'y a aucun risque que des particules de plastique se retrouvent dans l'assiette. L'élégant moulin en verre contient un film de protection en PLA 100 % bio, qui est également compostable et qui s'inscrit bien dans la ligne du sel de mer MARSEL® produit dans le respect de l'environnement.

Après mouture, le sel de mer MARSEL®, exempt d'additifs, déploie un éventail surprenant de saveurs et de textures. Des touches bleu foncé au design moderne, ces nouveaux moulins à sel sont conçus pour être vu. Ils trôneront fièrement sur votre table à côté des moulins à poivre assorti.

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

NaCl (sur matière sèche)	≥ 99.8%
H ₂ O	< 0.1%
Na	≥ 39.2%
Insolubles	< 0.01%
Additifs	aucun

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Granulométrie*	min.	max.
< 1000 µm	0%	10%
1000 – 2000 µm	0%	15%
2000 – 4000 µm	70%	100%
4000 – 5000 µm	0%	15%
> 5000 µm**	0%	2%

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE	DIMENSIONS L x B x H (cm)	POIDS BRUT/NET (G)	UNITES/ COUCHE	COUCHES/ PALETTE	UNITES/ PALETTE	CODE EAN
110 g (moulin)	4,3 x 4,3 x 14,3	251/110	354	8	2832	5425000967019
6 x 110 g (boîte)	8 x 12 x 13,7	1556/660	59	8	472	5425000967033

Nomenclature douanière: 2501.0091



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) • peut contenir des traces d'arachides, de gluten, d'amandes, de lait, de céleri et de moutarde • sans pathogènes 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)

QUALITÉ

certifié IFS

STOCKAGE • MOTTAGE • GARANTIE

à stocker dans un endroit sec, frais et couvert à une humidité moyenne de < 75% • 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 2 ans après la date de fabrication a été déterminée

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50

8800 ROESELARE • BELGIUM

BRC • IFS • FCA • KOSHER • ISO 14001

Tel.: 00.32 (0)51 26 87 26

Fax.: 00.32 (0)51 24 73 73

info@zoutman.com

www.zoutman.com