



FICHE TECHNIQUE

FT-EIN-001v10

SEL FIN ALIMENTAIRE E535

1. ORIGINE

Groupe Salins, Origine : France

2. DOMAINE D'APPLICATION

Industries alimentaires,
Industries
Sel de table.

3. PROCÉDÉ DE FABRICATION

Saumures saturées en chlorure de sodium obtenues in situ par dissolution de sel gemme, évaporées à haute température.

4. CARACTERISTIQUES

Ingrédient : sel, antiagglomérant E535
Le tableau nutritionnel n'est pas obligatoire pour le sel
Préconisation : tenir au sec

Caractéristique	exprimée en	unité	Spécification
chimique			
Chlorure de sodium	NaCl	%	≥97
Teneur en eau	H ₂ O	%	≤ 0.1
Arsenic	As	mg/kg	≤ 0.5
Plomb	Pb	mg/kg	≤ 1
Cuivre	Cu	mg/kg	≤ 2
Cadmium	Cd	mg/kg	≤ 0.5
Mercuré	Hg	mg/kg	≤ 0.1
physique			
Densité apparente	« sel non tassé »	/	~ 1.1
Solubilité dans l'eau à 20°C		g/l	~ 320
Aspect	blanc, cristallin		
granulométrie			
100 ≤ grains ≤ 800	En µm	%	≥95
traitement			
Antiagglomérant E535	Na ₄ [Fe(CN) ₆]	mg/kg	≤ 20

5. TEXTES REGLEMENTAIRES ET NORMES DE REFERENCE

- Décret n°2007-588 du 24 avril 2007 relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine.
- Règlement (UE) 2021/1317 du 9 août 2021 modifiant le règlement (CE) n°1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en plomb dans certaines denrées alimentaires
- Règlement (UE) 2021/1323 du 10 août 2021 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans certaines denrées alimentaires
- Règlement (UE) 2022/617 du 12 avril 2022 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en mercure dans certaines denrées alimentaires
- Règlement (UE) 2023/465 qui modifie le règlement 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en arsenic dans certaines denrées alimentaires.
- Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire – CODEX STAN 150-1985 Rev.1-1997 Amendé 1-1999, Amendé 2-2001, Amendé 3-2006.

Saline d'Einville, Route de Maixe, 54370 EINVILLE Tél. 03.83.72.90.03

www.saline-einville.com

N° siren : 76580128700010



FICHE TECHNIQUE

FT-EIN-001v10

6. ATTESTATIONS

- OGM : nos procédés de fabrication excluent toute utilisation de produits susceptibles d'apporter des Organismes Génétiquement Modifiés.
- Allergènes : nos procédés de fabrication excluent toute utilisation de produits susceptibles d'apporter des allergènes, suivant l'Annexe III bis de la directive 2003/89/CE
- Ionisation : le chlorure de sodium et ses ingrédients ne sont pas ionisés.
- Nanomatériaux : le chlorure de sodium et ses ingrédients ne sont pas des nanomatériaux

7. CONDITIONNEMENT

- En boîtes verseuses de 750g et 500g
- En sachets de 1 kg

8. IDENTIFICATION

- **Palette** : Identification par code SSCC
- **Emballage** :

EI	AA	QQQ	HH:MM
Code site	Année 2024=24	Quantième	Heure:Minutes

Exemple : EI 24322 11:24

9. STOCKAGE

Il est recommandé de stocker le chlorure de sodium dans un local propre, sec et tempéré.
Le sel n'est pas soumis à DLUO.

LIMITE LEGALE

Les renseignements contenus dans ce document correspondent à l'état actuel des connaissances et de notre expérience sur ce produit, ne sont pas exhaustifs, ne constituent pas une prescription, ni une suggestion d'utilisation. Nous ne pourrions donc en aucune façon être tenus responsables des effets de toute combinaison ou mélange avec nos produits qui seraient effectués par nos clients ou quelque tiers que ce soit. Il appartient à l'acheteur de se conformer à l'ensemble des prescriptions légales et réglementaires en vigueur dans le respect des procédures concernant le produit, les mesures d'hygiène, la protection des individus et de l'environnement et de les répercuter auprès de l'utilisateur final.