

GRP.FVSP.FTCO-104-V04.R01

## SEL DE MER FIN IODE LA BALEINE

Le sel de mer provient de l'évaporation naturelle de l'eau de mer dans les marais salants, sous l'effet conjugué du soleil et du vent. L'eau de mer se concentre et est conduite de bassin en bassin jusqu'à ce que les cristaux de sel se forment et se déposent sur les tables salantes où ils sont récoltés.

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES DU SEL AVANT TRAITEMENT

	Unités	Valeurs	Méthodes de références		
			Norme AFNOR	Norme ISO	
Valeurs garanties	Na Cl (sur sel sec)	%	≥ 99,8	NFT 20-057	ISO 6227
	Perte de masse (à 110° C)	%	≤ 0,05	NFT 20-401	ISO 2483
	Solubilité dans l'eau (à 20°C)	g/l	358	Méthode interne	
Valeurs types	Granularité	Cristaux essentiellement compris entre 160 et 900 µm		NFT 11-507	ISO 2591
	Calcium (sur sel sec)	ppm	300	NFT 20-406	ISO 2482
	Magnésium (sur sel sec)	ppm	40	NFT 20-406	ISO 2482
	Sulfate (sur sel sec)	ppm	800	NFT 20-405	ISO 2480
	Insolubles (sur sel sec)	%	0,03		ISO 2479
	Densité apparente (sel non tassé)		1,1	Méthode interne	

### TRAITEMENT

- Iodure de sodium : 15 à 20 mg/kg exprimés en iode.
- Ferronitrite de sodium (agent anti-agglomérant E535) : 20 mg/kg maximum exprimés en  $K_4Fe(CN)_6$ .

### DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE

Produit non soumis à DLUO conformément à l'annexe X du règlement 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

### TEXTES REGLEMENTAIRES ET NORMES DE REFERENCE

- Décret ministériel du 24 avril 2007 relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine.
- Arrêté ministériel du 24 avril 2007 relatif aux substances d'apport nutritionnel pouvant être utilisées pour la supplémentation des sels destinés à l'alimentation humaine.
- Règlement 1333/2008 du Parlement Européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.
- Norme STAN 150-1985 du Codex Alimentarius pour le sel de qualité alimentaire.

### DOMAINES D'UTILISATION

Sel de table

### CONDITIONS DE CONSERVATION

Dans un endroit propre, sec et tempéré

### SITE DE FABRICATION

Salin d'Aigues-Mortes (F – 30220)

*Dans un souci constant de satisfaction de ses clients et d'amélioration de la qualité de ses produits, Salins est certifié ISO 9001.*

*Pour respecter les exigences d'hygiène qu'impliquent les fabrications de produits alimentaires, le site d'Aigues-Mortes applique les bonnes pratiques de fabrication basées sur la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Il est certifié IFS.*

COMPAGNIE DES SALINS DU MIDI ET DES SALINES DE L'EST  
S.A. au capital de 68 040 000 euros – 412.431.744 R.C.S. NANTERRE  
92 98 Boulevard Victor Hugo 92110 CLICHY - FRANCE

*Nos publications et notices ont pour but de vous conseiller au mieux. Les indications concernant les applications possibles de nos produits ne peuvent en aucune façon engager notre responsabilité, particulièrement en cas d'atteinte aux droits appartenant à des tiers.*