


Spécification: JuraSel® Sel alimentaire Code No 1471 et 1473

Particularités	Chlorure de sodium, finement cristallisé, séché, conforme à la Loi fédérale sur les denrées alimentaires et au Codex Alimentarius. L'adjonction d'un anti-mottant soluble à l'eau empêche le sel de s'agglomérer. Ce produit est fluide et permet un dosage optimal.				
Utilisation	Pour les aliments et les produits à base de viande, quand les composés de iode ne sont pas souhaités.				
Aspects sensoriels	Couleur		blanc		
	Odeur		neutre		
Composition de matières sèches	Chlorure de sodium	NaCl	min.	99,8	%
	Sulfate	SO ₄ ²⁻	max.	0,1	%
	Insolubles		max.	0,01	%
	Calcium	Ca	max.	100	mg/kg
	Magnésium	Mg	max.	10	mg/kg
	Antiagglomérant E 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	max.	5	mg/kg
Teneur en humidité	Perte de masse à 110 °C	H ₂ O	max.	0.1	%
Propriétés physiques	Densité apparente			1,3	t/m ³
	Granulométrie			0,1 - 0,9	mm
	Granulométrie moyenne			0,4 - 0,7	mm
Conditions d'entreposage	Stocker dans des locaux secs et fermés.				
	Température de stockage			> 5	°C
	Humidité relative de l'air			< 70	%
Altération (stockage)	Dans les conditions d'entreposage appropriées, ce produit a une durée de conservation illimitée. La durée d'entreposage dépend principalement des effets de l'environnement sur les emballages et de leur état.				
Emballage Conditionnement	Code 1471: 50 kg en sacs polyéthylène. Code 1473: 25 kg en sacs polyéthylène. Livraison sur EURO-palettes à 900 kg protégées par une feuille en PE.				
Questions pour plus amples informations	Salines Suisses SA Case postale CH-4133 Pratteln 1 Tél. +41 (0)61 825 51 51 ksc@saline.ch				

Certificats

 Système qualité certifié
 ISO 9001 / Reg. No H14932

FSSC 22000

Edition

08.05.19/Tr SPZ1471F.DOC

