

Spécification: JuraSel® Sel alimentaire avec iode Code No 1545 et 1573

Particularités	Chlorure de sodium, finement cristallisé, séché, conforme à la Loi fédérale sur les denrées alimentaires et au Codex Alimentarius. Un composé d'iode est ajouté au sel pour la prévention des maladies liées aux carences en iode (goitre, etc). 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	Industrie alimentaire et artisanale, fabricants de denrées alimentaires (boulangeries, boucheries), cuisines-cantines (hopitaux, gastronomie etc).				
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
	Iode (sous forme de KI)	I		25	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 1545: 25 kg en sacs polyéthylène. Code 1573: 50 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 SPZ1545F.DOC

