

Spécification pour sel nitré pour salaison Code No 4832

Particularités	Chlorure de sodium, finement cristallisé, quasi séché, additionné de nitrite de sodium conformément à l'ordonnance sur les additifs. L'adjonction d'un anti-agglomérant soluble à l'eau empêche le sel de s'agglomérer.				
Utilisation	Le sel nitré pour salaison ne peut être utilisé que pour la conservation et la préparation (rubéfaction) de produits carnés. Les dispositions de l'ordonnance sur les additifs doivent être respectées.				
Aspects sensoriels	Couleur		blanc		
	Odeur		neutre		
	Goût		le sel nitré ne doit pas être absorbé !		
Composition de matières sèches	Chlorure de sodium	NaCl	min.	99,3	%
	Nitrite de sodium E 250	NaNO ₂		0,6	%
	Sulfate	SO ₄ ²⁻	max.	0,1	%
	Insolubles		max.	0,01	%
	Calcium	Ca	max.	100	mg/kg
	Magnésium	Mg	max.	10	mg/kg
	Anti-agglomérant E 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	max.	5	mg/kg
Teneur en humidité	Perte de masse à 110 °C	H ₂ O	max.	0,5	%
Propriétés physiques	Granulométrie			0,1 - 0,9	mm
	Granulométrie moyenne			0,4 - 0,7	mm
Conditions d'entreposage	Stocker dans des locaux secs et fermés. Afin d'éviter toute confusion avec d'autres sortes de sel, le sel nitré devrait être stocké séparément et transvasé uniquement dans des récipients marqués en conséquence.				
	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	Sacs à valve en polyéthylène teinté orange de 25 kg. Livraison sur europalette à 900 kg protégée par un film 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 SPZ4832F.DOC