

### DESCRIPTION DU PRODUIT



#### Liste des ingrédients

Sel, anti-agglomérant:E535

Carton de 12 barquettes de 20 salières

#### Caractéristiques organoleptiques

Cristaux blanc à la saveur caractéristique de sel.

#### Dénomination légale

Sel

#### Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 48 mois  
 DDM minimum à réception : 12 mois

#### Commentaires

Origine : France

#### Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité : - %  
 aW : -  
 Cendres totales : - %  
 Cendres ins. dans l'acide : - %  
 Huiles essentielles : - mL/100g

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : - kJ  
 soit - kcal  
 Matières grasses : - g  
 dont acides gras saturés : - g  
 Glucides : - g  
 dont sucres : - g  
 Protéines : - g  
 Sel : - g

#### Commentaires Physico-chimie

Densité apparente : 1.2  
 Solubilité dans l'eau (à 20°C) : 358 g/l  
 Insolubles à l'eau : traces  
 Chlorure de sodium (NaCl) : 99.9%

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

#### Critères

#### Tolérances

Critères	Tolérances
Flore totale / g	-
Entérobactéries / g	-
Coliformes totaux / g	-
Escherichia coli / g	-
Salmonella	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	-
Listeria monocytogenes	-
Anaérobies sulfite-réducteurs /g	-
Clostridium perfringens /g	-
Bacillus cereus /g	-
Levures /g	-
Moisissures /g	-

#### Commentaires Microbiologie

Pas de critères microbiologiques



CONDITIONNEMENT	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette		
Poids net	50 g	1 kg	12 kg	792 kg		
Poids brut	56.35 g	1.13 kg	13,82 kg	927 kg		
Longueur	- mm	- mm	305 mm	120 cm		
Largeur	30 mm	- mm	250 mm	80 cm		
Hauteur	75 mm	- mm	230 mm	165 cm		
Materiau	Polypropylène	film thermorétractable	Carton	-		
Marquage	DLUO + n°lot			-		
GENCOD	3344546300987	-	3344546300307	-		
Nb. emballages primaires	-	20	240	-		
<b>Plan de palettisation</b>	Nb colis par rangée :	11	Nb rangées par palette :	6	Nb total colis par palette :	66

ALLERGENES	Présence
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et Produits à base de ces Céréales.	Non
Poissons et Produits à base de Poissons.	Non
Crustacés et Produits à base de Crustacés.	Non
Oeufs et Produits à base d'Oeufs.	Non
Arachides et Produits à base d'Arachides.	Non
Soja et Produits à base de Soja.	Non
Lait et Produits à base de lait (y compris lactose)	Non
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland et Produits à base de ces fruits.	Non
Graines de sésame et Produits à base de graines de sésame.	Non
Céleri et Produits à base de céleri.	Non
Moutarde et Produits à base de moutarde.	Non
Anhydrides sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2.	Non
Lupin et Produits à base de lupin.	Non
Mollusques et produits à base de mollusques.	Non

### Commentaires Allergènes

### ATTESTATIONS

Conformément à la réglementation européenne sur les OGM (règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003), ce produit est un ingrédient conventionnel et ne nécessite donc pas d'étiquetage spécifique.

Conformément à la directive 1999/2/CE, ce produit n'est pas ionisé et ne contient aucun ingrédient soumis à ionisation.

Cette fiche technique est conforme au règlement UE 1169/2011.

### CERTIFICATIONS



Portée disponible sur demande à certification@eurofins.com

## Une gamme complète de sauces et d'épices pour les professionnels de la restauration...

