

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

**Liste des ingrédients**

Sel, anti-agglomérant:E535

**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 NUTRI TI ONNELLES 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**

 Chlorure de sodium (NaCl) : 99.9%- Insolubles dans l'eau: traces - Densité: 1,2  
 Solubilité dans l'eau : 358 g/L

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**
**Critères**
**Tolérances**

Flore totale / g	-	-
Entérobactéries / g	-	-
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	-	-
Salmonella	-	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	-	-
Listeria monocytogenes	-	-
Anaérobies sulfito-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	0.8 g	1.6 kg	-	kg	281.6 kg
Poids brut	0.87 g	1.88 kg	-	kg	350 kg
Longueur	44 mm	280 mm	-	mm	120 cm
Largeur	25 mm	174 mm	-	mm	80 cm
Hauteur	- mm	120 mm	-	mm	155 cm
Matériau	Kraft/PE	Carton	-	-	-
Marquage	-	-	-	-	-
GENCOD	-	3344548160909	-	-	-
Nb. emballages primaires	-	2 000	-	-	-

## Plan de palettisation

Nb colis par rangée : 16    Nb rangées par palette : 11    Nb total colis par palette : 176

## 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...

