

CEDO Sel Gros Alimentaire

Apparence

produit blanc, cristallin

Analyses chimiques

- Chlorure de sodium
- Teneur en eau
- Anti-agglomérant E 535

Spécification

> 98 %
 < 20 mg/kg

Typique

99 %
 1 %

Méthodes

ASTM E 534-08
 ISO 2483
 EuSalt AS 004

Granulométrie

- > 3,15 mm
- 1,00 - 3,15 mm
- < 1 mm

Spécification

<= 1 %
 >= 89 %
 <= 10 %

Typique

1 %
 94 %
 5 %

Méthodes

EN 1235

Propriétés physiques

- Masse volumique apparente

1.100 - 1.300 kg/m³

Méthodes

EN 1236

Réglementation sur les denrées alimentaires, Impuretés et contaminants:

Conforme au CODEX ALIMENTARIUS.

Domaine d'application

Sel gros de table ou de cuisine de qualité alimentaire.

Site de conditionnement

Saline Cérébos à Dombasle sur Meurthe (France 54).

Stockage

Il est conseillé de ne pas gerber les palettes. Le CHLORURE DE SODIUM étant un produit hygroscopique, tout conditionnement ouvert devra être stocké à l'abri de l'humidité.

Moyens de livraison

- Nous consulter

Les informations mentionnées ci-dessus sont le résultat de nos contrôles qualités continus. Elles ne dispensent pas l'utilisateur de l'obligation de contrôle du produit à réception. Les informations listées sont données juste à titre d'information et sans garantie. Il incombe à l'utilisateur de vérifier que le produit est en conformité avec les exigences de l'application en question.