



FICHE TECHNIQUE

SEL DE CAMARGUE aux Baies et Agrumes Mélange de sel, de baies roses et d'écorces de fruits



CODE : 47840
300g
3265960478406



ORIGINE : France

DESCRIPTION : Sel récolté en marais salants, lavé, séché, mélangé avec des baies roses déshydratées et des écorces de fruits séchés

LISTE DES INGREDIENTS : sel de Camargue, baies roses, écorce de citron concassée, écorce d'orange amère

CONSEILS D'UTILISATION : Nous recommandons son utilisation avec tous les plats de viande et de poisson. Il apportera une touche finale délicieuse à tous vos plats

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100ml)

Energie (kcal/kJ):	83,2kCal	347,8kJ
Matières grasses :	2,52g	Dont acides gras saturés : 0g
Glucides :	15,1g	Dont sucres : 0,053g
Protéines :	1,7g	Fibres :
Sel :	84,6g	

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	salé
Couleur :	blanc, rouge, jaune et vert

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie :	0,4 à 5 mm
Densité :	1000
NaCl :	>94%
Teneur en eau :	<15%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
E. Coli (/g) :	<10	1000
Salmonelles :	absence/25g	
Levures (/g)	<100	10000
Moisissures (/g)	<100	10000
Germes aérobies mésophiles (/g)	<500000	4000000
Aflatoxines B1 (µg/kg)	<5	
Somme B1+B2+G1+G2 (µg/	<10	
Ochratoxines (µg/kg)	<20	
Benso(a)pyrène	<10	

Déclaration légale d'inocuité : le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur, relative aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives relatives au droit européen dans leur version en cours de validité.

Indications relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM) : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes ne contiennent ni protéine ni ADN génétiquement modifié dont le taux dépasse 0,9%. Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est donc pas soumis à la directive (UE) Nr.1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive (UE) Nr.1830/2003.

Allergènes intentionnellement contenus dans le produit : suivant la réglementation en vigueur et la liste officielle des allergènes majeurs, le produit contient les composants suivants pouvant provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes : absence

Information sur le risque de contaminations croisées : le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, l'ordonnement de production, la formation du personnel et le référencement des fournisseurs. Toutefois, nous ne pouvons donner la garantie d'absence complète de traces d'allergènes dans le produit tels que : le gluten de blé et de maïs, la moutarde, le céleri, le soja, le sésame, l'arachide, les fruits à coques, les sulfites, les mollusques et crustacés et les poissons.

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM :	36 mois
Conservation :	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Version : 2

Date de création : 05/05/2020

Date de mise à jour :