

FICHE TECHNIQUE

SEL PYRAMIDE

au piment doux fumé

Sel alimentaire de table au piment doux fumé



ORIGINE : Chypre. Fabriqué en France

CODE : 47805
200g
3265960478055



DESCRIPTION : Le sel pyramidal de Chypre de géométrie parfaite de la nature à la forme d'une parfaite pyramide à base carrée ! Sa texture est d'une grande légèreté, son goût est subtil, doux et raffiné, et il possède un exceptionnel croustillant. C'est lors de la cristallisation qu'une alchimie particulière donne à ces cristaux de sel une autre dimension géométrique en 3D. Ce sel est mélangé avec du piment doux fumé moulu

LISTE DES INGREDIENTS : sel, piment doux fumé (5%)

CONSEILS D'UTILISATION : Ce sel est parfait pour assaisonner viandes, grillades, poissons, salades, crudités ...Sa forme unique fera l'originalité lors des repas entre amis.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100ml)

Energie (kcal/kJ):	0kCal	0kJ
Matières grasses :	0g	Dont acides gras saturés : 0g
Glucides :	0g	Dont sucres : 0g
Protéines :	0g	Fibres :
Sel :	93g	

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	salé caractéristique du sel, légèrement piquant et fumé
Couleur :	orange-rouge

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie :	2 à 5 mm
Densité :	
NaCl (g/100g)	> 97
Cuivre (mg/kg)	< 2
Teneur en eau :	<2%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
E. Coli (/g) :	<10	100
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	

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 :	24 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 : 27/03/2020

Date de mise à jour :