

FICHE TECHNIQUE



SEL ROUGE DE HAWAÏ

Sel alimentaire de table.



CODE : 47770
340g
3265960477706

ORIGINE : Hawaï



DESCRIPTION : Le sel de mer de style hawaïen rouge Alaea est du sel de mer du Pacifique évaporé solaire combiné avec de l'argile hawaïenne rouge purifiée

LISTE DES INGREDIENTS : sel naturel, aléa (argile volcanique purifiée).

CONSEILS D'UTILISATION : Ce sel à la couleur extravagante surprendra plus d'un invité ! A utiliser tel quel, en assaisonnement ou passé au moulin pour une mouture plus fine.

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 :	85g	

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	salée avec des notes de noisette
Couleur :	cristaux rouges

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie :	1 à 2 mm
Densité :	1160g/L
NaCl (g/100g)	> 97
Cuivre (mg/kg)	< 2
Teneur en eau :	0,1ù%

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'ordonnancement 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 :	Dispensé
Conservation :	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Version : 2

Date de création : 18/12/2019

Date de mise à jour :