

SEL DE MER GROS

Le sel de mer provient de l'évaporation naturelle de l'eau de mer dans les marais salants, sous l'effet conjugué du soleil et du vent. L'eau de mer se concentre et est conduite de bassin en bassin jusqu'à ce que les cristaux de sel se forment et se déposent sur les tables salantes où ils sont récoltés.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES DU SEL AVANT TRAITEMENT

	Unités	Valeurs	Méthodes de référence		
			Norme AFNOR	Norme ISO	
<i>Valeurs garanties</i>	NaCl (<i>sur sel sec</i>)	%	≥ 99,8	NFT 20-057	ISO 6227
	Perte de masse (à 110° C)	%	≤ 0,05	NFT 20-401	ISO 2483
	Solubilité dans l'eau (à 20° C)	g/l	358	Méthode interne	
<i>Valeurs types</i>	Granularité	<i>Cristaux essentiellement compris entre 0,9 et 3,15 mm</i>		NFX 11-507	ISO 2591
	Calcium (<i>sur sel sec</i>)	ppm	300	NFT 20-406	ISO 2482
	Magnésium (<i>sur sel sec</i>)	ppm	40	NFT 20-406	ISO 2482
	Sulfate (<i>sur sel sec</i>)	ppm	800	NFT 20-405	ISO 2480
	Insolubles (<i>sur sel sec</i>)	%	0,05 max		ISO 2479
	Densité apparente (<i>sel non tassé</i>)		1,1	Méthode interne	

INGREDIENTS

- Sel

TABLEAU NUTRITIONNEL

Le sel est exempté d'étiquetage nutritionnel

Valeur nutritionnelle moyenne	Pour 100 g de sel
Valeur énergétique	0 kJ/kcal
Matière grasse dont acides gras saturés	0 g
Glucides dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	99,9 g

ABSENCE D'OGM

ABSENCE D'ALLERGENE

ABSENCE IONISATION

DATE DE DURABILITE MINIMALE

Produit non soumis à la date de durabilité minimale

DOMAINE D'UTILISATION

S'utilise comme un sel de table

CONDITIONS DE CONSERVATION

Dans un endroit propre, sec et tempéré
sec et tempéré

SITE D'ELABORATION ET CERTIFICATIONS

Aigues-Mortes (France)
Certifié ISO 9001 et IFS Food

COMPAGNIE DES SALINS DU MIDI ET DES SALINES DE L'EST
S.A. au capital de 68 040 000 euros – 412.431.744 R.C.S. NANTERRE
92-98 BOULEVARD VICTOR HUGO 92115 CLICHY CEDEX

Nos publications et notices ont pour but de vous conseiller au mieux. Les indications concernant les applications possibles de nos produits ne peuvent en aucune façon engager notre responsabilité, particulièrement en cas d'atteinte aux droits appartenant à des tiers.