

## SEL DE MER GROS SECHE LA BALEINE

L'évaporation naturelle de l'eau de mer sur nos marais salants, qui résulte des effets conjugués du vent et du soleil, conduit à l'obtention d'une saumure saturée en chlorure de sodium puis à la cristallisation du sel marin qui est récolté et rincé. Suivant les domaines d'utilisation, il peut ensuite être essoré ou séché à haute température, broyé ou criblé pour obtenir différents grenages et, enfin, traité pour conserver sa fluidité naturelle.

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	Unité	Valeurs garanties	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
Na Cl (sur sel sec)	%	≥ 99,8	NFT 20-057	ISO 6227
Perte de masse (à 110° C)	%	≤ 0,10	NFT 20-401	ISO 2483
	Unité	Valeurs types issues de nos analyses	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
Granularité		Cristaux essentiellement compris entre 0,9 et 3,15mm	NFX 11-507	ISO 2591
Insolubles aqueux	%	≤ 0,05		ISO 2479
Masse volumique (sel non tassé)	kg/l	1,1	Méthode interne	
Sulfates (sur sel sec)	%	0,07	NFT 20-405	ISO 2480
	Unité	Valeurs nutritionnelles types	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
Calcium (sur sel sec)	%	0,03	NFT 20-406	ISO 2482
Magnésium (sur sel sec)	%	0,003	NFT 20-406	ISO 2482
Sodium (sur sel sec)	%	39,3		
Protéines - Glucides - Lipides - Fibres		0		

### TRAITEMENT

Ferronitrite de sodium (agent anti-agglomérant E535) : 20 mg/kg maximum exprimé en équivalent  $K_4Fe(CN)_6$ .

### CONTAMINANTS METALLIQUES

Pour le sel, les teneurs maximales en métaux lourds sont définies par le décret du 24 avril 2007 relatif aux sels alimentaires ainsi que par la Norme Codex Stan 150-85 sur le sel de qualité alimentaire. Elles concernent les éléments ci-après :

	Teneurs maximales	Résultats obtenus sur les sels Salins
<b>Arsenic (As)</b>	< 0,50 mg/kg	< 0,05 mg/kg
<b>Cuivre (Cu)</b>	< 2,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
<b>Plomb (Pb)</b>	< 2,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
<b>Cadmium (Cd)</b>	< 0,50 mg/kg	< 0,20 mg/kg
<b>Mercuré (Hg)</b>	< 0,10 mg/kg	< 0,04 mg/kg

### Absence d'OGM

Nous certifions qu'à ce jour, nos procédés de fabrication excluent toute utilisation de produits susceptibles d'apporter des Organismes Génétiquement Modifiés. De même, aucun des additifs que nous utilisons pour nos produits ne contient d'OGM.

### Absence d'Allergène

Nos procédés de fabrication excluent toute utilisation dans nos sels de substances et produits provoquant des allergies ou intolérances, suivant l'annexe II du règlement UE n° 1169 / 2011. De même, aucun des additifs que nous utilisons pour nos produits ne contient d'allergènes.

### Absence d'Ionisation

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que, de par leur procédé de fabrication et leur origine, aucun de nos sels alimentaires n'est ionisé au cours de sa fabrication ni ne contient d'ingrédients ionisés.

### TEXTES REGLEMENTAIRES ET NORMES DE REFERENCE

- Décret ministériel du 24 avril 2007 relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine (France uniquement).
- Règlement 1333/2008 du Parlement Européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.
- Norme STAN 150-1985 du Codex Alimentarius pour le sel de qualité alimentaire.

### **CONTAMINATION MICROBIENNE**

En ce qui concerne la microbiologie, la réglementation actuelle sur les denrées alimentaires ne soumet le sel à aucune disposition particulière. Toutefois, nous avons mis en place depuis plusieurs années un plan de surveillance sur l'ensemble de nos unités de fabrication et de conditionnement afin de :

- vérifier qu'une source de contamination pouvant affecter nos produits n'a pas pu se développer en marge des mesures d'hygiène et de maîtrise de la salubrité qui sont appliquées dans nos ateliers ;
- caractériser le statut microbien de nos sels.

Le tableau ci-contre présente les résultats habituellement obtenus sur nos sels de mer :

Germes	Résultats / 1g
Anaérobies sulfitoréducteurs	< 10
Levures	< 10
Moisissures	< 20
Staphylocoques à coagulase positive	< 1
Coliformes thermotolérants	< 1
Coliformes à 30°C	< 1
Flore aérobie mésophile	<100
Spore flore aérobie mésophile	<50
Entérocoques intestinaux	< 1
Salmonelles	Absence
Listéria	Absence

### **CONDITIONNEMENT**

Présentation	Dimensions (mm)			Poids (kg)		Nombre d'unités / palette	Regroupements
	L	I	h <sup>(1)</sup>	Brut	Net		
Sacs 25 kg (palette houssée)	1200	840	1110	1031	1000	40	8 couches de 5 sacs
<b>Code conditionnement :</b> L(Lot) - A(Aigues-Mortes) - AA(Année) - QQQ(Quantième) HH:mm(Heures:minutes) - Gros séché - T(Traitement)							
Vrac							

(1) Pour la palette houssée, palette et suremballage compris

**Recommandations** : Pour préserver les caractéristiques initiales du sel, les palettes doivent être stockées dans un local propre, sec et tempéré.

Dans un souci constant de satisfaction de ses clients et d'amélioration de la qualité de ses produits, Salins est certifié ISO 9001 et IFS pour le site d'Aigues-Mortes.

Pour respecter les exigences d'hygiène qu'impliquent les fabrications de produits alimentaires, les sites d'Aigues-Mortes, Dax et Varangéville sont également engagés dans une démarche d'analyse de risque selon la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

### **DOMAINES D'UTILISATION**

Tous usages agroalimentaires sous forme solide ou pour dissolution nécessitant l'utilisation d'un sel gros et sec.

**Remarque** : L'amélioration continue de nos procédés de fabrication et de nos méthodes de travail n'empêche cependant pas l'apparition ponctuelle d'insolubles dans le sel de mer. Ils sont inhérents à son origine marine (petits graviers et/ou fragments de coquillage) et de granularité similaire ou inférieure aux cristaux de sel. Pour certains usages (ex. saumurage par injection), il est donc préférable de prévoir une étape de filtration ou de décantation avant utilisation.

#### **Cie des SALINS DU MIDI & des SALINES DE L'EST**

92-98 boulevard Victor Hugo – 92115 CLICHY - FRANCE

S.A. au capital de 68 040 000 euros – 412.431.744 R.C.S. NANTERRE

*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.*