

## **SEL EPURE FIN SECHE SALINOR**

Les saumures saturées en chlorure de sodium obtenues in situ par dissolution de sel gemme naturel sont évaporées à haute température. Divers procédés de traitement permettent ensuite d'obtenir des sels fins ou gros de pureté très élevée et de caractéristiques physiques très précises, correspondant aux exigences des utilisateurs.

| <b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b> |       |  |                       |           |
|---|-------|--|-----------------------|-----------|
|   | Unité | Valeurs garanties                                    | Méthodes de référence |           |
|   |       |  | Norme AFNOR           | Norme ISO |
| Na Cl (sur sel sec)                       | %     | ≥ 99,8   | NFT 20-057            | ISO 6227  |
| Humidité (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 (en poids du sel)             |       | Cristaux essentiellement compris entre 160 et 800 µm | NFX 11-507            | ISO 2591  |
| Insolubles aqueux                         | %     | Traces   |                       | ISO 2479  |
| Masse volumique (sel non tassé)           | kg/l  | 1,2  | Méthode interne       |           |
| Sulfates (sur sel sec)                    | %     | 0,06   | NFT 20-405            | ISO 2480  |
|   | Unité | Valeurs nutritionnelles types                        | Méthodes de référence |           |
|   |       |  | Norme AFNOR           | Norme ISO |
| Calcium (sur sel sec)                     | %     | 0,025  | 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**

Ferronitride 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, le règlement CE n° 1881/2006 et ses modifications ainsi que par la Norme Codex Stan 150-85 sur le sel de qualité alimentaire. Elles concernent les éléments ci-après :

| Contaminants        | Teneurs maximales |
|---------------------|-------------------|
| <b>Arsenic (As)</b> | < 0,50 mg/kg      |
| <b>Cuivre (Cu)</b>  | < 2,00 mg/kg      |
| <b>Plomb (Pb)</b>   | < 1,00 mg/kg      |
| <b>Cadmium (Cd)</b> | < 0,50 mg/kg      |
| <b>Mercure (Hg)</b> | < 0,10 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 européen (CE) 1333/2008 du 16/12/2008 sur les additifs alimentaires.
- Règlement européen (CE) 1881/2006 du 19/12/2006 et ses modifications fixant les teneurs maximales de certains contaminants dans les denrées 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 raffinés :

| 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 25kg<br>(palette houssée)   | 1200            | 820  | 1050             | 1031       | 1000 | 40                        | 8 couches de 5 sacs  |
| Sacs 20 kg<br>(palette houssée)  | 1200            | 830  | 1200             | 1031       | 1000 | 50                        | 10 couches de 5 sacs |
| <b>Code conditionnement<sup>(2)</sup> :</b>  |                 |      |                  |            |      |                           |                      |
| D : D(Dax) - AA(Année) - QQQ(Quantième) - HH:mm:ss (Heure-minute-seconde)                                    |                 |      |                  |            |      |                           |                      |
| V : L(Lot) - V(Varangéville) - AA(Année) - QQQ(Quantième) - XX(Ligne de fabrication) - HH:mm(Heure-minute)   |                 |      |                  |            |      |                           |                      |
| H : JJ (Jour)/MM(Mois)/AA(Année) HH:mm(Heure-minute)   |                 |      |                  |            |      |                           |                      |
| Big Bag  | 1000 kg         | 1200 | 1000             | 1250       | 1030 | 1000                      | 1                    |
|  | 1300 kg         | 1200 | 1000             | 1250       | 1330 | 1300                      | 1                    |
| <b>Code conditionnement :</b><br>nature produit - poids net - date - code géographique - n°conteneur - poste |                 |      |                  |            |      |                           |                      |
| Vrac   |                 |      |                  |            |      |                           |                      |

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

(2) Site de fabrication : D = Dax - V = Varangéville - H = Hengelo

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

**SITES DE FABRICATION**

DAX (FR - 40100)  
VARANGÉVILLE (FR - 54110)  
HENGELO (NL - 7554 RS)

Dans un souci constant de satisfaction de ses clients et d'amélioration de la qualité de ses produits, SALINS est certifié :

- ISO 9001 et FSSC 22000 pour les sites de Dax et Varangéville.
- ISO 9001, IFS et BRC pour le site de Hengelo

Pour respecter les exigences d'hygiène qui impliquent les fabrications de produits alimentaires, les sites de fabrication du Groupe Salins sont engagés dans une démarche d'analyse de risque selon la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

**DOMAINES D'UTILISATION**

Tous usages agroalimentaires, tel quel sous forme solide ou en saumure par dissolution.

**Cie des SALINS DU MIDI et 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.*