

DUO SEL ET POIVRE LA BALEINE

SEL : 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.

POIVRE : le poivre a été spécialement sélectionné pour sa puissance aromatique et ses qualités gustatives. Il s'agit de *piper nigrum L.* (Piperaceae).

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

		SEL		POIVRE	
		Unités	Valeurs	Unités	Valeurs
	NaCl (<i>sur sel sec</i>)	%	≥ 99,8		
	Perte de masse (à 110° C)	%	≤ 0,05	%	14 max
Valeurs types	Granularité	Cristaux essentiellement compris entre 160 et 900µm		Grains essentiellement inférieurs à 850µm	
	Insolubles (<i>sur sel sec</i>)	%	≤ 0,05		
	Densité apparente (<i>sel non tassé</i>)	kg/L	1,1	g/l	450 min
	Sulfate (<i>sur sel sec</i>)	ppm	700		
	Calcium (<i>sur sel sec</i>)	ppm	300		
	Magnésium (<i>sur sel sec</i>)	ppm	30		
	Sodium (<i>sur sel sec</i>)	%	39,3		

	SELS	POIVRE
Poids Net	50g	18g
Ingrédients	Sel, Antiagglomérant : E535	Poivre
Valeurs nutritionnelles	Exempte	Exempte
Date de Durabilité Minimum	Exempte	36 mois
Domaine d'utilisation	Sel de table	Assaisonnement viande, poissons,...
Conditions de conservation	Dans un endroit propre, sec et tempéré	Dans un endroit propre, sec et tempéré
Site de conditionnement	Gard	Gard

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

Pour respecter les exigences d'hygiène qu'impliquent les fabrications de produits alimentaires, le site de 1001 Façons (Gard) applique les bonnes pratiques de fabrication basées sur la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Il est certifié IFS Food.

COMPAGNIE DES SALINS DU MIDI ET DES SALINES DE L'EST
S.A.S au capital de 68 040 000 euros – 412.431.744 R.C.S. NANTERRE
TSA 51234 - F 92110 CLICHY

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.