

Fiche technique

esco SEL DE MER GROS ALIMENTAIRE

Version 1.6

Page 1 / 1

date d'impression: 16.11.2010

No.-CAS: 7647-14-5 **No.-EINECS:** 231-598-3**Apparence:** produit blanc, cristallin**Analyses chimiques**

- Chlorure de sodium
- Teneur en eau
- Anti-agglomérant E 535

Spécification

> 98 %

< 20 mg/kg

Typique

99 %
1 %

Méthodes

ASTM 534-98
ISO 2483
EuSalt AS 004

Granulométrie

- > 3,15 mm
- 1,00 - 3,15 mm
- < 1,00 mm

Typique

1 %
89 %
10 %

Méthodes

EN 1235

Propriétés physiques:

- Masse volumique apparente 1.100 - 1.300 kg/m³

Méthodes

EN 1236

Réglementation sur les denrées alimentaires, Impuretés et contaminants:

Conforme au CODEX ALIMENTARIUS.

Domaine d'application

Sel gros de table ou de cuisine de qualité alimentaire.

Lieu de conditionnement

Portugal

Stockage

Il est conseillé de ne pas gerber les palettes. Le CHLORURE DE SODIUM étant un produit hygroscopique, tout conditionnement ouvert devra être stocké à l'abri de l'humidité.

Moyens de livraison

- sur demande

Les données précédentes résultent de nos contrôles qualité. Ces données ne dispensent pas l'utilisateur d'un contrôle à réception et ne sont pas forcément des garanties de vente. L'utilisateur est seul responsable du choix du produit en fonction de l'application souhaitée
