



Caractéristiques générales :

Désignation : Sachet Gros sel 1kg

Marque : Les Sauniers de l'Île de Ré

Code interne : GSNA1KG10LS

Composition : 100% sel marin gris alimentaire

DDM : Non applicable

Origine : Le Gros sel marin gris de l'Île de Ré est récolté de façon traditionnelle et manuellement dans les marais salants de l'Île de Ré

Type d'emballage : Sachet PEBD imprimé

Opérations unitaires : Passage au crible de 7mm puis conditionnement

Ionisation : Aucun traitement d'ionisation n'est effectué

Raffinage : Aucune étape de raffinage n'est effectuée

Allergènes : Le sel marin gris alimentaire est exempt d'allergènes

OGM : Le sel marin gris alimentaire n'est pas obtenu à partir d'OGM et ne contient pas d'OGM



Caractéristiques réglementaires (Décret 24 avril 2007) :

Éléments	Normes	Méthode/Réf de contrôle
% NaCl	≥ 94%	Chlorure de sodium sur extrait sec
Arsenic (As)	≤ 0,5 mg/kg	Absorption atomique hydrures
Cuivre (Cu)	≤ 2 mg/kg	Absorption atomique flamme
Plomb (Pb)	≤ 2 mg/kg	Absorption atomique four
Cadmium (Cd)	≤ 0,5 mg/kg	Absorption atomique four
Mercuré (Hg)	≤ 0,1 mg/kg	Absorption atomique hydrures

Caractéristiques physiques :

Critères	Normes	Méthode/Réf de contrôle
Granulométrie	≤ 7mm	Process
Humidité	≤ 10%	ISO 2483
Taux d'insolubles	≤ 0,75%	A2MA27 d'après ISO 2479

Caractéristiques chimiques (valeurs indicatives) :

Minéraux & Oligo-éléments	Ca	Mg	Mn	Fe	Zn	Na	K
Valeur moyenne pour 100g	0,227 g	0,442 g	0,39 mg	13,58 mg	0,07 mg	33,723 g	0,102 g



FICHE TECHNIQUE DE PRODUIT FINI

Sachet Gros sel 1kg Les Sauniers de l'île de Ré

Caractéristiques microbiologiques :

Microorganismes	Normes	Méthode/Réf de contrôle
Flore mésophile aérobie	≤ 5 000/g	NF ISO 4833-1 (V08-011)
Bactéries coliformes	≤ 1/g	IDAC selon NFISO 9308-1
Escherichia coli	≤ 1/g	IDAC selon NFISO 9308-1
Entérocoques intestinaux	≤ 1/g	IDAC selon NFISO 7899-2
Staphylocoques à coagulase +	<100/g	NF EN ISO 6888-2/A1
Listeria monocytogenes	<100/g	AES 10/05-09/06
Salmonella spp.	Absence/25g	NF EN ISO 6579-1

Traçabilité :

Numéro de lot	Lieu + Année de conditionnement + Quantième de conditionnement + Ligne de production (exemple : R23001A)
---------------	---

Caractéristiques nutritionnelles :

Selon le Règlement UE n° 1169-2011 (Annexe V) : l'obligation de déclaration nutritionnelle ne s'applique pas au sel

Caractéristiques logistiques :

	Nombre UVC	Nombre cartons	Nombre couches	Dimensions			Poids net	Poids brut
				Longueur	Largeur	Hauteur		
UVC	1	/	/	290 mm	115 mm	50 mm	1 kg	1,006 kg
Carton	12	1	/	336 mm	249 mm	174 mm	12 kg	12,3 kg
Couche	120	10	1	1200 mm	800 mm	174 mm	120 kg	123 kg
Palette	840	70	7	1200 mm	800 mm	1362 mm	840 kg	886 kg

GTIN UVC	3346901100010
GTIN Carton	13346901100017
GTIN Palette	43346901100018

Modalités d'utilisation :

Modalités normales d'utilisation	Salaisons d'aliments, saumures, etc.
Modalités normales de conservation	A conserver à l'abri de l'humidité
Instruction d'utilisation	Bien refermer après utilisation

Rédacteur : M. AUTRUSSEAU Le : 13/12/2023 	Service Qualité : N. DOUCET Le : 14/12/2023 	Service Exploitation : G. ROUSSARIE Le : 27/12/2023
--	--	--