



Caractéristiques générales :

Désignation : Sachet sel fin 500g

Marque : Les Sauniers de l'Île de Ré

Code interne : SFNA500G10LS

Composition : 100% sel marin gris alimentaire

DDM : Non applicable

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

Type d'emballage : Film PEBD imprimé

Opérations unitaires : Passage au crible de 7mm, séchage, broyage, criblage 2mm 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
Mercure (Hg)	≤ 0,1 mg/kg	Absorption atomique hydrures

Caractéristiques physiques :

Critères	Normes	Méthode/Réf de contrôle
Granulométrie	≤ 2 mm	Process
Humidité	≤ 3.5 %	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



Caractéristiques microbiologiques :

Microorganismes	Normes	Méthode/Réf de contrôle
Flore mésophile aérobie	$\leq 5\ 000/g$	NF ISO 4833-1 (V08-011)
Bactéries coliformes	$\leq 1/g$	IDAC selon NFISO 9308-1
Escherichia coli	$\leq 1/g$	IDAC selon NFISO 9308-1
Entérocoques intestinaux	$\leq 1/g$	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	/	/	185 mm	126 mm	30 mm	500 g	500.5 g
Carton	24	1	/	336 mm	249 mm	174 mm	12 kg	12.23 kg
Couche	240	10	1	1200 mm	800 mm	174 mm	120 kg	122.3 kg
Palette	1680	70	7	1200 mm	800 mm	1368 mm	840 kg	881.1 kg

GTIN UVC	3346903050016
GTIN Carton	13346903050013
GTIN Palette	43346903050014

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 : 14/12/2023 	Service Qualité : N. DOUCET Le : 14/12/2023 	Service Production : G. ROUSSARIE Le : 15/12/2023
--	--	--