

SEL FIN DE CAMARGUE

Produit alimentaire

■ DEFINITION

Le sel fin de Camargue est produit sur les marais salants de Camargue par évaporation naturelle d'eau de mer sous l'effet conjugué du soleil et du vent, puis récolté et rincé.

Le sel fin de Camargue peut être utilisé pour la fabrication des produits biologiques.

■ COMPOSITION

Sel fin de Camargue.

■ PROPOSITION DE DECLARATION D'INGREDIENTS

Sel fin de Camargue.

■ SECURITE ALIMENTAIRE

Attestation concernant le produit ainsi que ses composants :

* Non OGM selon les règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

* Non ionisé / non irradié selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE.

* Selon le règlement (UE) N° 1169/2011 et ses modifications,
les allergènes présents dans le produit sont :

- Aucun

Traces possibles de : Aucun

■ ORIGINES GEOGRAPHIQUES DES COMPOSANTS

Sel de mer

France

Les matières premières sont susceptibles de provenir de divers pays pour des raisons de maintien de la qualité en fonction des récoltes et des approvisionnements. Ces données peuvent donc évoluer.

■ DOSE ET MODE D'EMPLOI

Selon le goût recherché.

Pour denrées alimentaires: emploi limité.

■ CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES
Analytiques :

Couleur	blanc
Aspect	cristaux
Goût	salé
Granulométrie	160 à 900 µm

Chimiques :

Perte à la dessiccation	< 0,05 %
Teneur en sel	> 99,8 % (sur sel sec)
Métaux lourds	
Arsenic	< 0,50 mg/kg
Plomb	< 2 mg/kg
Cadmium	< 0,50 mg/kg
Mercure	< 0,10 mg/kg
Cuivre	< 2 mg/kg
Sels minéraux (extrait sec)	
Sodium	39,3 %
Calcium	300 mg/kg
Magnésium	30 mg/kg
Sulfates	700 mg/kg

Valeurs Nutritionnelles g/100g :

Energie	0 kcal / 0 kJ
Matières grasses	0
dont - acides gras saturés	0
- acides gras mono-insaturés	0
- acides gras polyinsaturés	0
Glucides	0
dont - sucres	0
- amidon	0
- polyols	0
Fibres	0
Protéines	0
% sodium	39.3
Sel calculé (Na * 2,5)	98.3
Sel (NaCl)	100.0

DAT-Schaub France - 13, rue des Alouettes - 94320 Thiais - Tél. +33 (0)1 49 78 58 00 - Fax +33(0)1 49 78 58 88
 E-mail : contact@dat-schaub-france.com - www.dat-schaub-france.com
 S.A.S au capital de 500.000 € - R.C.S. Créteil 413 724 923 - N° TVA : FR 29 413 724 923 - N° SIRET Thiais 413 724 923 000 11
 Adresser toute correspondance : DAT-Schaub France - B.P. 202 - 94527 Thiais Cedex

Nos produits sont conformes aux spécifications de la fiche technique et les éléments de leur composition sont indiqués en toute bonne foi. La proposition de déclaration d'ingrédients n'est qu'une suggestion d'étiquetage ; la déclaration d'ingrédients étant de la responsabilité du fabricant du produit fini. Les modes d'emploi et doses ne sont mentionnés qu'à titre indicatif. Le fabricant doit se conformer à la législation s'appliquant au produit à fabriquer dans le pays utilisateur. Toute utilisation non conforme de nos produits n'engage pas notre responsabilité mais celle du fabricant du produit fini.

Microbiologiques :

Flore totale aérobie mésophile	< 100 ufc/g
Anaérobie sulfito-réducteurs	< 10 ufc/g
Coliformes thermotolérants	< 1 ufc/g
Coliformes totaux	< 1 ufc/g
Entérocoques intestinaux	< 1 ufc/g
Levures	< 10 ufc/g
Listéria monocytogènes	absence /g
Moisissures	< 20 ufc/g
Salmonelles	absence /g
Spore flore aérobie mésophile	< 50 ufc/g
Staphylocoques pathogènes	< 10 ufc/g

■ **CONDITIONNEMENT**

Sac 25 Kg

■ **STOCKAGE ET DUREE DE VIE**

30 mois de conservation dans l'emballage d'origine fermé, conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière.

FT N° 7868 Version 01 - mise à jour le 19/11/2018

REFERENCE INTERNE : CO03125 25

Formule N° : 210560