

**esco Sel raffiné séché alimentaire**

Version 2.1

Page 1 / 2

date d'impression: 25.05.2010

**Description du produit**

Le sel de qualité alimentaire esco est un produit de très haute pureté. C'est un produit cristallin se composant de chlorure de sodium. Il provient de gisements souterrains de sel gemme (brut) mis en solution puis raffiné suivi d'un procédé d'évaporation. Le produit est de couleur blanche, pur et soluble dans l'eau. Il peut être disponible sous différentes granulométries, du sel extra-fin au gros et du sel compacté avec une taille de grains allant de 1,6 - 0,8 mm à 3-1mm. Nos sites de production font partie des usines les plus modernes et sont situés en Allemagne, France, Pays Bas, Portugal et Espagne.

Tous nos sites sont certifiés selon la norme EN ISO 9001:2008 et le référentiel HACCP.

**Conditionnement**

Le sel raffiné alimentaire esco peut contenir un agent anti-agglomérant E535 (ferrocyanure de sodium exprimé en ferrocyanure de potassium anhydre) d'une teneur d'environ 10 mg/kg. Les produits standards sont disponibles sous forme iodés, et les unités de ventes consommateurs (sel de table) peuvent être fournies tant iodées que iodées et fluorées.

**Réglementation sur les denrées alimentaires, Impuretés et contaminants:**

Le sel raffiné alimentaire esco respecte les réglementations alimentaires de l'Union Européenne. Il est conforme aux exigences du CODEX ALIMENTARIUS ainsi qu'au FCC en vigueur (certaines usines utilisent le carbonate de sodium (E500) afin de stabiliser les agents anti-agglomérants E 535).

Les teneurs en métaux lourds maximales admissibles se situent en dessous des limites suivantes:

Arsenic < 0,5 Plomb < 0,1 Cadmium < 0,1 Cuivre < 0,2 Mercure < 0,1  
(toutes les données sont exprimées en mg/kg de sel)

Dioxines, PCB, HAP, aflatoxines et germes pathogènes ne sont pas détectables (car inférieurs aux limites de détection). Le produit n'est pas irradié.

Comme toutes les substances minérales, le sel raffiné alimentaire esco ne peut pas être modifié génétiquement.

Le produit ne contient pas d'allergènes car ni les matières premières, ni les additifs contiennent des allergènes en référence au Directive 2000/13/CE.

Le produit est casher et répond aux exigences Halal.

**Données de sécurité et écologiques**

Le sel raffiné alimentaire esco n'est pas une matière dangereuse au sens du Règlement CE 1907/2006 et de ses modifications.

**Stockage**

Il est recommandé de stocker le sel raffiné alimentaire esco dans un endroit sec et à température ambiante.

Pour les réceptions en vrac, il est conseillé de stocker le sel dans des silos inox, silo polyester ou tout autre silo en métal qui serait protégé contre la corrosion.

Un stockage à l'intérieur est préférable.

---

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

---

## esco Sel raffiné séché alimentaire

Version 2.1

Page 2 / 2

date d'impression: 25.05.2010

---

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

---

esco - european salt company GmbH & Co.KG

Headquarters • Landschaftstraße 1 • 30159 • Hannover • Allemagne • ☎ +49-(0)511-85030-0 📠 ...-131

esco benelux nv • Park Lane, Culliganlaan 2G bus 1 • B-1831 • Diegem • Belgique • ☎ +32-2711-0160 📠 ...-0161

esco france s.a.s • 49 Avenue Georges Pompidou • F-92593 • Levallois-Perret Cedex • France • ☎ +33(0)1.49.64.59.00 📠 ...1.49.64.59.10

Vatel S.A. • Apartado 211-Sobralinho • P-2616-956 • Alverca • Portugal • ☎ +35-1219-5184-20 📠 ...-39

esco Espagne S.L • Joan d'Austria, 39-47 • 08005 • Barcelona • Espagne • ☎ +34 (93) 2247238 📠 +34 (93) 2214193

esco Nordic AB • Drakegatan 10 • 401 23 • Göteborg • La Suède • ☎ +46 -31 773 70- 01 📠 ...-02

[www.esco-salt.com](http://www.esco-salt.com)

**Certification EN ISO 9001:2008**