

esco Sel Gemme Alimentaire

Version 1.4

Page 1 / 1

date d'impression: 27. 03 2008

Description du produit

esco Sel Gemme Alimentaire esco est un produit de haute qualité issu de nos mines de sel. Ce produit naturel de cristaux blancs (fabriqué sans utilisation de produits chimiques) peut contenir des cristaux minéraux gris-noirs. Il est disponible dans les granulométries de 0,7-0,16 mm jusqu'à 3,2-1,5 mm.

Conditionnement

Sur demande, esco Sel Gemme Alimentaire esco peut être additivé de 10 mg/kg d'anti-agglomérant E535 (ferrocyanure de Sodium exprimé en ferrocyanure de Potassium anhydre) afin de prévenir le mottage. Le produit sel gemme de 0,7-0,16 mm peut également être iodé.

Réglementation sur les denrées alimentaires, Impuretés et contaminants:

Le sel Gemme 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).

La teneur en métaux lourds est en deçà des limites suivantes:

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

Dioxines, PCB's, HAP, aflatoxines et germes pathogènes sont indétectables (car inférieurs aux limites de détection). Le produit n'est pas irradié. Comme tous les produits minéraux, le sel Gemme Alimentaire esco ne peut pas être modifié génétiquement. Le produit est Casher.

Données de sécurité et écologiques

Le sel Gemme Alimentaire esco n'est pas un produit dangereux au sens du Règlement CE 1907/2006 et de ses modifications.

Stockage

esco Sel Gemme Alimentaire doit être stocké dans un endroit sec, à une température ambiante. Pour les réceptions en vrac il est conseillé de stocker le produit dans un silo 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
