

**esco Sel raffiné séché alimentaire**

Version 1.4

Page 1 / 1

date d'impression: 25. 02 2008

**Description du produit**

Le sel de qualité alimentaire esco est un produit de très haute pureté. Le sel est un produit cristallin se composant de chlorure de sodium. Il provient de gisements souterrains de sel gemme (brut) mis en solution puis raffiné par évaporation. Le produit est de couleur blanche, pur et soluble dans l'eau. Il peut être disponible sous différentes granulométries, de l'extra-fin au compacté, avec une taille de grains allant de 0,355-0,063-mm à 3-1mm. Nos sites de production font partie des plus modernes et sont situés en France, Allemagne, Pays Bas, Portugal et Espagne. Tous nos sites de production sont certifiés selon la norme EN ISO 9001:2000 et répondent aux exigences requises par la démarche HACCP.

**Conditionnement**

Le sel de table raffiné esco contient un agent anti-agglomérant E535 ou E536 (ferrocyanure de Sodium/Potassium) à environ 10 mg/kg. Les produits standards sont disponibles sous forme iodés, et les unités de ventes consommateurs peuvent être fournies tant iodées que iodées et fluorées.

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

Nos sels respectent les réglementations alimentaires de l'Union Européenne. Le sel de table raffiné esco est conforme aux exigences du CODEX ALIMENTARIUS (certaines usines utilisent le carbonate de sodium (E500) afin de stabiliser les agents anti-agglomérants E 535/E 536).

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, aflatoxines et germes pathogènes ne sont pas détectables (inférieurs à la limite de détection). Le produit n'a subi aucun rayonnement radioactif. Comme toutes les substances minérales, le sel de table raffiné esco ne peut pas être traité génétiquement. Le produit peut être Casher en fonction de l'usine de production.

**Données de sécurité et écologiques**

Le sel de table raffiné esco n'est pas une matière dangereuse au sens de la directive européenne 91/155 et ses modifications.

**Stockage**

Il est recommandé de stocker le sel raffiné esco dans un endroit sec et à température ambiante. Sur les réceptions en vrac, il est préférable de stocker le sel dans des silos en acier inoxydable, en acier revêtu d'une peinture alimentaire ou en matière plastique renforcée par des fibres de verre. 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

---