

**esco Sel Industriel Raffiné**

Version 2.2

Page 1 / 1

date d'impression: 24.08.2011

**Description du produit**

Le sel raffiné de qualité industrielle esco est un produit de très haute pureté. Il provient d'une dissolution sélective de sel gemme ou par extraction en dissolution, 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 ; du sel compacté avec une taille de grains de 1,6-0,8 mm à 20-6 mm et aussi sous forme de pastilles. Nos sites de production en Allemagne, en France, aux Pays Bas, au Portugal et en Espagne font partie des usines les plus modernes en Europe. Tous nos sites sont certifiés selon la norme ISO 9001:2008 et le référentiel HACCP.

**Conditionnement**

Afin d'éviter le mottage, le sel raffiné industriel esco peut être additivé avec un agent anti-agglomérant E 535 (ferrocyanure de sodium exprimé en ferrocyanure de Potassium anhydre) d'une teneur d'environ 20 mg/kg.

**Impuretés et contaminants:**

Nos teneurs en métaux lourds sont 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)

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

Comme tous les produits minéraux, le sel raffiné industriel esco ne peut pas être modifié génétiquement. Le produit est Casher.

**Données de sécurité et écologiques**

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

**Stockage**

Le sel raffiné industriel esco doit être stocké dans un endroit sec. Pour les réceptions en vrac, nous recommandons de stocker le sel 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

---