



## SEL GROS

| N°CAS     | N°EINECS  | Formule chimique | T3<br>Type de sel |
|-----------|-----------|------------------|-------------------|
| 7647-14-5 | 231-598-3 | NaCl             | Sel de mer        |

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Chlorure de sodium séché obtenu par évaporation d'eau de mer.

Origine : Europe (Espagne)

Le site de production est certifié : ISO 9001:2008 – BRC V7 – Casher

### CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

| Paramètres sur brut                 | Spécifications typiques | Méthodes d'analyses                |
|-------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Chlorure de sodium - NaCl (sur sec) | ≥ 99,4%                 | Potentiométrie par Ag <sup>+</sup> |
| Insolubles                          | ≤ 0,05%                 | ISO 2479                           |
| Humidité - H <sub>2</sub> O         | ≤ 0,08%                 | ISO 2483                           |
| Anti-mottant E535                   | < 10 ppm                |                                    |
| Sulfates - SO <sub>4</sub>          | ≤ 3000 ppm              | Chromatographie ionique            |
| Calcium + Magnésium - Ca + Mg       | ≤ 1000 ppm              | ISO 2482                           |
|                                     |                         |                                    |
|                                     |                         |                                    |
|                                     |                         |                                    |

### CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

| Paramètres        | Spécifications typiques                                |
|-------------------|--|
| Aspect            | Cristaux blancs  |
| Densité apparente | 1,17 g/cm <sup>3</sup>                                 |
| Granulométrie     | < 1,12 mm : 6%<br>1,12-3,72 mm : 94%<br>> 3,72 mm : 0% |
|                   |  |
|                   |  |

### VALEURS NUTRITIONNELLES

|                   | pour 100 g |
|-------------------|------------|
| Énergie (kJ/Kcal) | 0 kJ/Kcal  |
| Protéines         | 0 g        |
| Glucides          | 0 g        |
| Lipides           | 0 g        |
| Fibre             | 0 g        |
| Sel               | 99,4 g     |

### CONDITIONNEMENTS

| Type | Poids | Dimensions et poids palette | Matière palette |
|------|-------|-----------------------------|-----------------|
| Sacs | 25kg  | 80x120 (1T)                 | Bois perdue     |
|      |       |                             |                 |
|      |       |                             |                 |

### RECOMMANDATIONS

Il est recommandé de conserver le produit à température ambiante et à l'abri de l'humidité.

DLUO : 3 ans après la date de fabrication.

### UTILISATIONS PRÉVUES ET ENGAGEMENTS



- Ce produit est destiné aux industries agro-alimentaires et est conforme aux éléments suivants :
- STAN 150-85 du Codex Alimentarius et règlement européen n° 1333/2008
  - Absence d'OGM, d'allergène, d'ionisation et de nanomatériaux
  - Non classifié comme matière dangereuse selon les normes de transport en vigueur



SVP Négoce, 52 Boulevard Churchill 14170 Saint Pierre en Auge

Tél : 07 86 23 81 60

E-mail : [contact@svpnegoce.com](mailto:contact@svpnegoce.com)

RCS de Caen : 822 624 805 TVA intracommunautaire : FR 39 822 624 805

N° de SIRET : 822 624 805 00021 Code APE : 4690Z

GROSSISTE ALIMENTAIRE • MATIÈRES PREMIÈRES • EMBALLAGES