

**CEREBOS® Sel Gros Alimentaire**


Version 1.11

Page 1 / 1

date d'impression 10.02.2012

**No.-CAS:** 7647-14-5**No.-EINECS:** 231-598-3**Apparence**

produit blanc, cristallin

**Analyses chimiques**

- Chlorure de sodium
- Teneur en eau
- Insolubles dans l'eau
- Anti-agglomérant E 535

**Spécification**

> 99,8 %  
 < 0,1 %  
 < 0,01 %  
 < 20 mg/kg

**Typique**

99,9 %  
 0,02 %  
 0,005 %

**Méthodes**

ASTM 534-98  
 ISO 2483  
 ISO 2479  
 EuSalt AS 004

**Granulométrie**

- > 3,15 mm
- 1,00 - 3,15 mm
- < 1,00 mm

**Typique**

1 %  
 89 %  
 10 %

**Méthodes**

EN 1235

**Propriétés physiques**

- Masse volumique apparente

1.100 - 1.300 kg/m<sup>3</sup>**Méthodes**

EN 1236

**Sur demande**

- Iode (sous la forme de NaI) exprimé en I
- Fluor (sous la forme KF)
- Législation nationale: 212,5 - 287,5 mg F/kg

15 - 20 mg/kg EuSalt AS 002  
 250 mg/kg EuSalt AS 017

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

Conforme au CODEX ALIMENTARIUS.

**Domaine d'application**

Sel gros de table ou de cuisine de qualité alimentaire pouvant être supplémenté en iode ou en iode et fluor.

**Site de conditionnement**

Salines Cérébos et de Bayonne à Dombasle (France 54) - Groupe esco

**Stockage**

Il est conseillé de ne pas gerber les palettes. Le CHLORURE DE SODIUM étant un produit hygroscopique, tout conditionnement ouvert devra être stocké à l'abri de l'humidité.

**Moyens de livraison**

- Nous consulter

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