

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Sel, antiagglomérant : Ferrocyanure de sodium.

Caractéristiques organoleptiques

Cristaux blanc à la saveur caractéristique de sel.

Dénomination légale

Sel

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 48 Mois  
DDM minimum à réception : 12 Mois

Commentaires

Origine : France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité : - %  
aW : -  
Cendres totales : - %  
Cendres ins. dans l'acide : - %  
Huiles essentielles : - mL/100g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : - kJ  
soit - kcal  
Matières grasses : - g  
dont acides gras saturés : - g  
Glucides : - g  
dont sucres : - g  
Protéines : - g  
Sel : - g

Commentaires Physico-chimie

Chlorure de sodium (NaCl) : 99,9% - Insolubles à l'eau : Traces - Solubilité dans l'eau (à 20°C) : 358g/L.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères

Tolérances

Flore totale / g	-	-
Entérobactéries / g	-	-
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	-	-
Salmonella	-	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	-	-
Listeria monocytogenes	-	-
Anaérobies sulfite-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	-	-
Moisissures /g	-	-

Commentaires Microbiologie

Pas de critères microbiologiques.

**CONDITIONNEMENT**

**Emballage primaire**

**Emballage secondaire**

**Emballage tertiaire**

**Palette**

Poids net	0,8 g	1,6 kg	-	kg	281,6 kg
Poids brut	0,87 g	1,88 kg	-	kg	350 kg
Longueur	44 mm	280 mm	-	mm	120 cm
Largeur	25 mm	174 mm	-	mm	80 cm
Hauteur	- mm	120 mm	-	mm	155 cm
Matériau	Kraft/PE	Carton	-	-	-
Marquage	-	-	-	-	-
GENCOD	-	3344548160909	-	-	-
Nb. emballages primaires	-	2000	-	-	-

**Plan de palettisation**

Nb colis par rangée :	16	Nb rangées par palette :	11	Nb total colis par palette :	176
-----------------------	----	--------------------------	----	------------------------------	-----

**ALLERGENES**

**Présence**

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et Produits à base de ces Céréales.	NON
Poissons et Produits à base de Poissons.	NON
Crustacés et Produits à base de Crustacés.	NON
Oeufs et Produits à base d'Oeufs.	NON
Arachides et Produits à base d'Arachides.	NON
Soja et Produits à base de Soja.	NON
Lait et Produits à base de lait (y compris lactose)	NON
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland et Produits à base de ces fruits.	NON
Graines de sésame et Produits à base de graines de sésame.	NON
Céleri et Produits à base de céleri.	NON
Moutarde et Produits à base de moutarde.	NON
Anhydrides sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2.	NON
Lupin et Produits à base de lupin.	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON

**Commentaires Allergènes**

Absence d'allergène majeur.

**ATTESTATIONS**

Conformément à la réglementation européenne sur les OGM (règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003), ce produit est un ingrédient conventionnel et ne nécessite donc pas d'étiquetage spécifique.

Conformément à la directive 1999/2/CE, ce produit n'est pas ionisé et ne contient aucun ingrédient soumis à ionisation.

Cette fiche technique est conforme au règlement UE 1169/2011.

Une gamme complète de sauces et d'épices pour les professionnels de la restauration...

