

Sel raffiné séché alimentaire Info

Description du produit

- Le sel de qualité alimentaire K+S est un produit de très haute pureté. C'est un produit cristallin se composant de chlorure de sodium. Il provient de gisements souterrains de sel gemme (brut) mis en solution puis raffiné 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 et du sel compacté avec une taille de grains allant de 1, 6 - 0, 8 mm à 3-1mm. Nos sites de production font partie des usines les plus modernes et sont situés en Allemagne, France, Pays Bas, Portugal et Espagne. La production répond aux exigences du système HACCP. Tous nos sites sont certifiés selon la norme EN ISO 9001.

Additifs

- Le sel raffiné alimentaire peut contenir un agent anti-agglomérant E535 (ferrocyanure de sodium exprimé en ferrocyanure de potassium anhydre) d'une teneur d'environ 10 mg/kg. Les produits standards sont disponibles sous forme iodés, et les unités de ventes consommateurs (sel de table) peuvent être fournies tant iodées que iodées et fluorées.

Réglementation sur les denrées alimentaires, Impuretés et contaminants:

- Les teneurs en métaux lourds maximales admissibles se situent en dessous des limites suivantes:
- 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 toutes les substances minérales, le sel raffiné alimentaire K+S ne peut pas être modifié génétiquement. Le produit ne contient pas d'allergènes car ni les matières premières, ni les additifs contiennent des allergènes en référence au Règlement (UE) No 1169/2011 et ses modifications. Le produit est casher et répond aux exigences Halal.
- Le sel raffiné alimentaire K+S respecte les réglementations alimentaires de l'Union Européenne. Il est conforme aux exigences du CODEX ALIMENTARIUS ainsi qu'au FCC en vigueur (à l'exception de produits iodés).
- Arsenic < 0,5 Plomb < 1 Cadmium < 0,5 Cuivre < 0,2 Mercure < 0,1
- (toutes les données sont exprimées en mg/kg de sel)

Données de sécurité et écologiques

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

Stockage

- Il est recommandé de stocker le sel raffiné alimentaire dans un endroit sec et à température ambiante. Pour les réceptions en vrac, il est conseillé de stocker le sel dans des silos inox,

Les informations mentionnées ci-dessus sont le résultat de nos contrôles qualités continus. Elles ne dispensent pas l'utilisateur de l'obligation de contrôle du produit à réception. Les informations listées sont données juste à titre d'information et sans garantie. Il incombe à l'utilisateur de vérifier que le produit est en conformité avec les exigences de l'application en question.

Sel raffiné séché alimentaire Info

silo polyester ou tout autre silo en métal qui serait protégé contre la corrosion. Un stockage à l'intérieur est préférable.

Iodation

- Les sels de table iodés sont iodés conformément à la législation du pays destinataire.
- À partir du texte court de l'article, la quantité d'iode et d'agent iodant peut être déterminée comme suit : Exemple FOOD V Standard AC 20IA 40x25PE; Lorsque vous spécifiez "20IA", le "20" indique la quantité d'iodation en mg/kg et "IA" indique l'agent iodant ; IA signifie iodate de potassium et "I" signifie iodure de potassium.
- Tous les sels de table sont préparés à 20 mg/kg.
- Les iodations suivantes sont commercialisables dans les pays respectifs :

Iodgehalt [ppm]	Länder								
17,5	Austria	United Kingdom	France						
20	Belgium	Croatia	Denmark	Germany	Lithuania	Luxembourg	Netherlands	Poland	Slovenia
22 5	Bulgaria	Czech Rep.	Germany	Lithuania	Luxembourg	Poland	Portugal	Slovenia	
25	Czech Rep.	Hungary	Macedonia	Portugal	Switzerland				
30	Belarus	Italy	Moldova	Russia	Ukraine				
57	Spain	Sweden	Netherlands (bread oducts)						

Les informations mentionnées ci-dessus sont le résultat de nos contrôles qualités continus. Elles ne dispensent pas l'utilisateur de l'obligation de contrôle du produit à réception. Les informations listées sont données juste à titre d'information et sans garantie. Il incombe à l'utilisateur de vérifier que le produit est en conformité avec les exigences de l'application en question.