



Sel Gemme Alimentaire Info

Description du produit

- Sel Gemme Alimentaire K+S est un produit de haute qualité issu de nos mines de sel. Ce produit naturel de cristaux blancs (fabriqué sans utilisation de produits chimiques) peut contenir des cristaux minéraux gris-noirs. Il est disponible dans les granulométries de 0,7-0,16 mm jusqu'à 3,2-1,5 mm.

Additifs

- Sur demande, Sel Gemme Alimentaire K+S peut être additivé de 10 mg/kg d'anti-agglomérant E535 (ferrocyanure de Sodium exprimé en ferrocyanure de Potassium anhydre) afin de prévenir le mottage. Le produit sel gemme de 0,7-0,16 mm peut également être iodé.

Réglementation sur les denrées alimentaires, Impuretés et contaminants:

- Le sel Gemme alimentaire 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). Le sel gemme est un sel minéral naturel qui localement peut contenir des inclusions d'hydrocarbures gazeux à l'état de trace. Ceci est une conséquence géologique lorsque le sel a été formé – ce n'est pas le résultat de son excavation ni le résultat du procédé de fabrication. La substance se volatilise très rapidement et son odeur caractéristique disparaît en peu de temps. Aucun danger ou risque est associé à cette caractéristique.

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 Gemme 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.

(toutes les données sont exprimées en mg/kg de sel)

Arsenic < 0,5 Plomb < 1 Cadmium < 0,5 Cuivre < 0,2 Mercure < 0,1

La teneur en métaux lourds est en deçà des limites suivantes:

Données de sécurité et écologiques

- Le sel Gemme Alimentaire n'est pas un produit dangereux au sens du Règlement CE 1907/2006 et de ses modifications.

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 Gemme Alimentaire Info

Stockage

- Sel Gemme Alimentaire doit être stocké dans un endroit sec, à une température ambiante. Pour les réceptions en vrac il est conseillé de stocker le produit 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.

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 oroducts)						

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.