

SEL DE MER ALIMENTAIRE

Réf : 0200691

L'évaporation naturelle de l'eau de mer, résultant de l'effet conjugué du vent et du soleil, conduit à l'obtention d'une eau de mer saturée en chlorure de sodium. Le sel cristallisé obtenu en poursuivant la concentration de cette saumure est récolté mécaniquement puis débarrassé de ses impuretés par lavage et essorage. Le sel de mer gros est obtenu ensuite par criblage et traité contre la reprise en masse. Produit fabriqué sous Assurance Qualité Certifiée AF AQ ISO 9001 version 2008.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Chimiques		Physiques	
Humidité (perte de masse à 110°C)	2,80 %	Densité apparente (sel en vrac non tassé)	1,2
Sodium (Na)	38,50		
Insolubles aqueux	0,05 %	Granularité	80 % des cristaux compris entre 0,4 et 3,15 mm
Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique	Traces		
Substances indésirables : sel conforme à la législation européenne			

TRAITEMENT

Agent anti-agglomérant E535 : Ferrocyanure de sodium 20 mg/kg maximum (en anion ferrocyanure).

TEXTES REGLEMENTAIRES

Législation européenne alimentation animale.

CONDITIONNEMENT

Sacs polyéthylène thermosoudés.

DOMAINES D'UTILISATION

Matière première pour aliments des animaux

LIEU DE PRODUCTION

Salin d'Aigues-Mortes (30) - France

N° Tél. **05.49.83.30.30**

Fax : 05.49.83.30.50

www.alliancepastorale.fr
ap@alliancepastorale.fr

Code APE : 9411 Z
RCS Poitiers : 781 541 685
1 route de Chauvigny
86500 Montmorillon

48 Avenue de l'Europe - CS 80095 - 86502 Montmorillon cedex

Sel de mer alimentaire
Septembre 2020

depuis 1933...