

Les saumures saturées en chlorure de sodium obtenues in situ par dissolution de sel gemme naturel sont évaporées à haute température. Divers procédés de traitement permettent ensuite d'obtenir des sels fins ou gros de puretés très élevée et de caractéristiques physiques très précises, correspondant aux exigences des utilisateurs.

Réf : 0800682

	Unité	Valeurs garanties	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
NaCl (sur sel sec)	%	≥ 99,9	NFT 20-057	ISO 6227
Perte de masse (à 110°C)	%	≥ 0,04	NFT 20-401	ISO 2483

	Unité	Valeurs types issues de nos analyses	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
Granularité		80 % minimum de cristaux entre 400 et 1000 µm	NFX 11-507	ISO 2591
Insolubles aqueux	%	Traces		ISO 2479
Masse volumique (sel non tassé)	kg/L	1,2	Méthode interne	
Sulfate (sur sel sec)	ppm	600	NFT 20-405	ISO 2480

	Unité	Valeurs nutritionnelles types	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
Calcium	ppm	250	NFT 20-406	ISO 2482
Magnésium (sur sel sec)	ppm	30	NFT 20-406	ISO 2482
Sodium (sur sel sec)	%	39,3		
Protéines – glucides – lipides – fibres		0		

TRAITEMENT

Ferronitrite de sodium (agent anti-agglomérant E535) : 20 mg/kg maximum exprimé en équivalent $K_4Fe(CN)_6$

CONTAMINANTS METALLIQUES

Pour le sel, les teneurs maximales en métaux lourds sont définies par le décret du 24 avril 2007 relatif aux sels alimentaires ainsi que par la Norme Codex Stan 150-85 sur le sel de qualité alimentaire. Elles concernent les éléments ci-après :

	Teneurs maximales	Résultats obtenus sur les sels Salins
Arsenic (As)	< 0,50 mg/kg	< 0,05 mg/kg
Cuivre (Cu)	< 2,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
Plomb (Pb)	< 2,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
Cadmium (Cd)	< 0,50 mg/kg	< 0,20 mg/kg
Mercuré (Hg)	< 0,10 mg/kg	< 0,04 mg/kg

Absence d'OGM

Nous certifions qu'à ce jour, nos procédés de fabrication excluent toute utilisation de produits susceptibles d'apporter des Organismes Génétiquement Modifiés. De même, aucun des additifs que nous utilisons pour nos produits ne contient d'OGM.

Absence d'Allergène

Nos procédés de fabrication excluent toute utilisation de produits susceptibles d'apporter des allergènes dans nos sels, suivant l'annexe III bis de la directive 200/13 modifiée.

De même, aucun des additifs que nous utilisons pour nos produits ne contient d'allergènes.

Absence d'ionisation

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que, de par leur procédé de fabrication et leur origine, aucun de nos sels alimentaires n'est ionisé au cours de sa fabrication ni ne contient d'ingrédients ionisés.

TEXTES REGLEMENTAIRES ET NORMES DE REFERENCE

- Décret ministériel du 24 avril 2007 relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine.
- Règlement 1333/2008 du Parlement Européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.
- Norme STAN 150-1985 du Codex Alimentaire pour le sel de qualité alimentaire.

Sel fin raffiné 400/900

Décembre 2022

Page 1/2

depuis 1933...

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

N° Tél. 05.49.83.30.30

Fax : 05.49.83.30.50

www.alliance-elevage.com
ap@alliancepastorale.fr

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

CONTAMINATION MICROBIENNE

En ce qui concerne la microbiologie, la réglementation actuelle sur les denrées alimentaires ne soumet le sel à aucune disposition particulière. Toutefois, nous avons mis en place depuis plusieurs années un plan de surveillance sur l'ensemble de nos unités de fabrication et de conditionnement afin de :

- vérifier qu'une source de contamination pouvant affecter nos produits n'a pas pu se développer en marge des mesures d'hygiène et de maîtrise de la salubrité qui sont appliquées dans nos ateliers ;
- caractériser le statut microbien de nos sels.

Le tableau ci-contre présente les résultats habituellement obtenus sur nos sels raffinés :

Germes	Résultats / 1 g
Anaérobies sulfitoréducteurs	< 10
Levures	< 10
Moisissures	< 20
Staphylocoques à coagulase positive	< 1
Coliformes thermotolérants	< 1
Coliformes à 30°C	< 1
Flore aérobie mésophile	< 100
Spore flore aérobie mésophile	< 50
Entérocoques intestinaux	< 1
Salmonelles	Absence
Listéria	Absence

CONDITIONNEMENT

Recommandations :

Pour préserver les caractéristiques initiales du sel, les palettes doivent être stockées dans un local propre, sec et tempéré.

Dans un souci constant de satisfaction et d'amélioration de la qualité des produits, les sites de fabrications sont certifiés ISO 9001 et ISO 22000.

Pour respecter les exigences d'hygiènes qu'impliquent les fabrications de produits alimentaires, les sites de fabrication du Groupe Salins sont engagés dans une démarche d'analyse de risque selon la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

DOMAINES D'UTILISATION

Tous les usages agro-alimentaires nécessitant un sel dont les cristaux sont supérieurs à 400 µm (boyauderie)

