



L'évaporation naturelle de l'eau de mer sur nos marais salants, qui résulte des effets conjugués du vent et du soleil, conduit à l'obtention d'une saumure saturée en chlorure de sodium puis à la cristallisation du sel marin qui est récolté et rincé. Suivant les domaines d'utilisation, il peut ensuite être essoré ou séché à haute température, broyé ou criblé pour obtenir différents grenages.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	Unité	Valeurs garanties	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
Na Cl (sur sel sec)	%	≥ 99.8	NFT 20-057	ISO 6227
Perte de masse (à 100°C)	%	≤ 2.8	NFT 20-401	ISO 2483
Méthodes de référence				
	Unité	Valeurs types issues d'analyses	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
Granularité		Cristaux essentiellement compris entre 0.4 et 3.15 mm	NFX 11-507	ISO2591
Insolubles aqueux	%	≤ 0.05		ISO 2479
Masse volumique (sel non tassé)	kg/L	1.1	Méthode interne	
Sulfate (sur sel sec)	ppm	900	NFT 20-405	ISO 2480
Méthodes de référence				
	Unité	Valeurs nutritionnelles types	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
Calcium (sur sel sec)	ppm	350	NFT 20-406	ISO 2482
Magnésium (sur sel sec)	ppm	40	NFT 20-406	ISO 2482
Sodium (sur sel sec)	%	39.3		
Protéines – glucides – lipides - fibres		0		

TRAITEMENT

Néant

CONTAMINANTS METALLIQUES

Pour les sels, 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, les procédés de fabrication excluent toute utilisation de produits susceptibles d'apporter des Organismes Génétiquement Modifiés. De même, aucun des additifs utilisés ne contient d'OGM.

Absence d'Allergène

Les procédés de fabrication excluent toute utilisation de produits susceptibles d'apporter des allergènes dans les sels, suivant la directive 2007/68/CE. De même, aucun des additifs utilisés pour les produits ne contient d'allergènes.

Absence d'ionisation

Sous la seule responsabilité de notre fabricant, de par leur procédé de fabrication et leur origine, aucun des 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.
- Norme STAN 150-1985 du Codex Alimentarius pour le sel de qualité alimentaire.

CONTAMINATION MICROBIENNE

En ce qui concerne la microbiologie, la réglementation actuelle sur les denrées alimentaires ne soumet le sel à aucune disposition particulière.

Toutefois, un plan de surveillance a été mis en place depuis plusieurs années, sur l'ensemble des unités de fabrication et de conditionnement afin de :

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

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

Le tableau ci-contre présente les résultats habituellement obtenus sur les sels de mer :

DOMAINES D'UTILISATION

« Produit utilisable en Agriculture Biologique conformément aux règlements CE n°834/2007 et 889/2008 ».

Remarque :

L'amélioration continue des procédés de fabrication et des méthodes de travail n'empêche cependant pas l'apparition ponctuelle d'insolubles dans le sel de mer. Ils sont inhérents à son origine marine (petits graviers étés/ou fragments de coquillage) et de granularité similaire ou inférieure aux cristaux de sel. Pour certains usages (ex. saumurage par injection), il est donc préférable de prévoir une étape de filtration ou de décantation avant utilisation.