



Caractéristiques générales :

Désignation : Pot carton Gros sel pimenté BIO 150g

Marque : Les Sauniers de l'Île de Ré

Code interne : GSPB150G40LS

Composition : 92% sel marin gris alimentaire ; 8% Aromates BIO à proportions variables (piment fort*, poivres*, poivron rouge*, paprika*, piment d'Espelette AOP*(2.5%), thym*, coriandre*, cumin*, curcuma*, fenouil*, fenugrec*)

*Produits issus de l'agriculture biologique

DDM : Date du mélange + 18 mois

Origine : Le Gros sel marin gris de l'Île de Ré est récolté de façon traditionnelle et manuellement dans les marais salants de l'Île de Ré

Type d'emballage : Pot carton + Couvercle PP

Opérations unitaires : Passage au crible de 7mm, séchage, broyage, criblage à 4mm, mélange puis conditionnement

Ionisation : Aucun traitement d'ionisation n'est effectué

Raffinage : Aucune étape de raffinage n'est effectuée

Allergènes : Traces potentielles de Gluten, Céleri et Moutarde

OGM : Le sel marin gris alimentaire n'est pas obtenu à partir d'OGM et ne contient pas d'OGM

BIO : produit certifié par CERTIPAQ BIO FR-BIO-09



Caractéristiques réglementaires (Décret 24 avril 2007) :

Éléments	Normes	Méthode/Réf de contrôle
% NaCl	≥ 94%	Chlorure de sodium sur extrait sec
Arsenic (As)	≤ 0,5 mg/kg	Absorption atomique hydrures
Cuivre (Cu)	≤ 2 mg/kg	Absorption atomique flamme
Plomb (Pb)	≤ 2 mg/kg	Absorption atomique four
Cadmium (Cd)	≤ 0,5 mg/kg	Absorption atomique four
Mercuré (Hg)	≤ 0,1 mg/kg	Absorption atomique hydrures

Caractéristiques physiques :

Critères	Normes	Méthode/Réf de contrôle
Granulométrie	≤ 4mm	Process
Humidité	≤ 6%	ISO 2483
Taux d'insolubles	≤ 0,75%	A2MA27 d'après ISO 2479

Caractéristiques chimiques (valeurs indicatives) :

Minéraux & Oligo-éléments	Ca	Mg	Mn	Fe	Zn	Na	K
Valeur moyenne pour 100g	0,227 g	0,442 g	0,39 mg	13,58 mg	0,07 mg	33,723 g	0,102 g



LES SAUNIERS
DE L'ÎLE DE RÉ

FICHE TECHNIQUE DE PRODUIT FINI

Pot carton Gros sel pimenté BIO 150g Les Sauniers de l'île de Ré

Caractéristiques microbiologiques :

Microorganismes	Normes	Méthode/Réf de contrôle
Flore mésophile aérobie	≤ 10 000 000/g	NF ISO 4833-1 (V08-011)
Levures	≤ 1 000 000/g	NF V08-036
Moisissures	≤ 1 000 000/g	NF V08-036
Escherichia coli	≤ 10 000/g	BRD 07/07-12/04
Salmonella spp.	Absence/25g	BRD 07/11-12/05
Bacillus céréus	≤ 10 000/g	NF EN ISO 7932

Traçabilité :

Numéro de lot	Lieu + Année de conditionnement + Quantième de conditionnement + Ligne de production (exemple : R23001A)
---------------	--

Caractéristiques nutritionnelles :

Selon le Règlement UE n° 1169-2011 (Annexe V) : l'obligation de déclaration nutritionnelle ne s'applique pas au sel

Caractéristiques logistiques :

	Nombre UVC	Nombre cartons	Nombre couches	Dimensions			Poids net	Poids brut
				Longueur	Largeur	Hauteur		
UVC	1	/	/	85 mm	85 mm	62 mm	150 g	178 g
Carton	12	1	/	272 mm	182 mm	148 mm	1.8 kg	2.25 kg
Couche	192	16	1	1200 mm	800 mm	148 mm	28.8 kg	36 kg
Palette	1920	160	10	1200 mm	800 mm	1630 mm	288 kg	385 kg

GTIN UVC	3346904115370
GTIN Carton	13346904115377
GTIN Palette	43346904115378

Modalités d'utilisation :

Modalités normales d'utilisation	Salaisons d'aliments, saumures, etc.
Modalités normales de conservation	A conserver à l'abri de l'humidité
Instruction d'utilisation	Bien refermer après utilisation

Rédacteur : M. AUTRUSSEAU Le : 27/12/2023 	Service Qualité : N. DOUCET Le : 27/12/2023 	Service Exploitation : G. ROUSSARIE Le : 27/12/2023
--	--	--