

## SEL GROS LA TABLEE

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES DU SEL

	Unités	Valeurs	Méthodes de référence		
			Norme AFNOR	Norme ISO	
<i>Valeurs garanties</i>	NaCl ( <i>sur sel sec</i> )	%	≥ 99,0	NFT 20-057	ISO 6227
	Perte de masse (à 110° C)	%	≤ 1,0	NFT 20-401	ISO 2483
	Solubilité dans l'eau (à 20° C)	g/l	358	Méthode interne	
<i>Valeurs types</i>	Granularité	<i>Cristaux essentiellement compris entre 0,8 et 3,15 mm</i>		NFX 11-507	ISO 2591
	Insolubles ( <i>sur sel sec</i> )	%	0,03		ISO 2479
	Densité apparente ( <i>sel non tassé</i> )		1,1	Méthode interne	

#### TRAITEMENT

Néant

#### DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE

Produit non soumis à DLUO conformément à l'annexe X du règlement 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

#### 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.

#### DOMAINE D'UTILISATION

Sel de cuisine

#### CONDITIONS DE CONSERVATION

Dans un endroit propre, sec et tempéré

#### SITE DE FABRICATION

Salins d'Aigues-Mortes (France)

COMPAGNIE DES SALINS DU MIDI ET DES SALINES DE L'EST  
S.A. au capital de 68 040 000 euros – 412.431.744 R.C.S. NANTERRE  
92 98 Boulevard Victor Hugo 92110 CLICHY - France

*Nos publications et notices ont pour but de vous conseiller au mieux. Les indications concernant les applications possibles de nos produits ne peuvent en aucune façon engager notre responsabilité, particulièrement en cas d'atteinte aux droits appartenant à des tiers.*