

SEL DE MER FIN SECHE FOURNISEL SANS ADDITIF

L'évaporation naturelle de l'eau de mer sur nos marais salants, résultant des effets conjugués du soleil et du vent, 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 le mode d'utilisation, l'élaboration finale du sel par essorage ou séchage, puis broyage et tamisage, permet ensuite d'obtenir les caractéristiques (pureté, blancheur, granularité) qui font de Fournisel le complément idéal des farines utilisées en boulangerie.

CARACTÉRISTIQUES 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 110° C)	%	≤ 0,05	NFT 20-401	ISO 2483

	Unité	Valeurs types issues de nos analyses	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
Granularité		Cristaux essentiellement compris entre 160 et 900 µm	NFX 11-507	ISO 2591
Insolubles aqueux	%	≤ 0,05		ISO 2479
Masse volumique (sel non tassé)	kg/l	1,1	Méthode interne	
Sulfates (sur sel sec)	%	0,07	NFT 20-405	ISO 2480

	Unité	Valeurs nutritionnelles types	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
Calcium (sur sel sec)	%	0,03	NFT 20-406	ISO 2482
Magnésium (sur sel sec)	%	0,003	NFT 20-406	ISO 2482
Sodium (sur sel sec)	%	39,3		
Protéines - Glucides - Lipides - Fibres		0		

TRAITEMENT

Néant

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 :

	<i>Teneurs maximales</i>	<i>Résultats obtenus sur les sels Salins</i>
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 dans nos sels de substances et produits provoquant des allergies ou intolérances, suivant l'annexe II du règlement UE n° 1169 / 2011. 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.
- 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, 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.

Germes	Résultats / 1g
Anaérobies sulfitoréducteurs	< 10
Levures	< 10
Moisissures	< 20
Staphylocoques à coagulase positive	< 1
Coliformes thermotolérants	< 1
Colifomes 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 nos sels de mer :

CONDITIONNEMENT

Présentation	Dimensions (mm)			Poids (kg)		Nombre d'unités / palette	Regroupement
	L	l	h ⁽¹⁾	Brut	Net		
Sacs 25kg (palette housée)	1200	840	1110	1033	1000	40	8 couches de 5 sacs
Sacs 10kg (palette housée)	1200	800	1550	1033	990	99	11 couches de 9 sacs
Code conditionnement : L(Lot) - A(Aigues-Mortes) - AA(Année) - QQQ(Quatrième) HH:mm(Heures:minutes) - Fin séché							
(1) Pour la palette housée, palette et suremballage compris							

Recommandations : Pour préserver les caractéristiques initiales de ce sel non traité et donc particulièrement sensible à la reprise en masse, les palettes doivent être stockées dans un local propre, sec et tempéré, en évitant le gerbage.

SITE DE FABRICATION

Salin d'Aigues-Mortes (F - 30220)

Dans un souci constant de satisfaction de ses clients et d'amélioration de la qualité de ses produits, Salins est certifié ISO 9001 et IFS.

Pour respecter les exigences d'hygiène qu'impliquent les fabrications de produits alimentaires, les sites d'Aigues-Mortes, Dax et Varangéville sont également engagés dans une démarche d'analyse de risque selon la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

DOMAINES D'UTILISATION

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

Remarque : L'amélioration continue de nos procédés de fabrication et de nos 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 et/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.

Cie des SALINS DU MIDI & des SALINES DE L'EST

92-98 boulevard Victor Hugo – 92115 CLICHY

S.A. au capital de 68 040 000 euros – 412.431.744 R.C.S. NANTERRE

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.