Intitulé : **FICHE TECHNIQUE**

DESIGNATION DE VENTE	**FLEUR DE SEL SEAU 1 KG TRADITION**
DENOMINATION	**FLEUR DE SEL DE GUERANDE / SEL MARIN GRIS DE TABLE**
MARQUE COMMERCIALE	**LE GUERANDAIS**
QUALITE	**TRADITION**
TYPE ET POIDS NET UNITE CONSOMMATEUR	SEAU 1 KG
CODE INTERNE	**001148**

TAUX TVA	5,50%

CONDITIONNEMENT

UNITE CONSOMMATEUR	SEAU 1 KG
EMBALLAGE UNITE CONSOMMATEUR	SEAU PLASTIQUE PP
EAN 13 UVC / GENCOD	3445850063503
UNITE DE COMMANDE	SEAU 1 KG
EMBALLAGE UNITE DE COMMANDE	———
REFERENCE DU CARTON EVENTUEL	———
DIMENSION DU COLIS dxh (cm)	14 x 14,2
POIDS NET DU COLIS (kg)	1,000
POIDS BRUT DU COLIS (kg)	1,064
EAN COLIS	73445850063502

PALETTISATION

TYPE PALETTE	PALETTE EUROPE 120 x 80 FILMEE + 2 BOX CARTON
NOMBRE COLIS PAR PALETTE	210 SEAUX
PALETTISATION	42 SEAUX PAR COUCHE 5 COUCHES (2 BOX + 2 COUVERCLES)
DIMENSION PALETTE Lxlxh (cm)	120 x 80 x 86
POIDS NET PALETTE (kg)	210,000
POIDS BRUT PALETTE (kg)	223,440

Intitulé : **FICHE TECHNIQUE**

TRACABILITE

IDENTIFICATION	n° de lot + DLUO sur chaque UVC + Palette
NUMERO DE LOT	dernier chiffre de l'année + quantième du jour de conditionnement + silo d'origine + code opérateur + numéro d'ordre *(ou 8 si palette fumigée)*
DLUO (Date limite d'utilisation optimale)	4 ans fin d'année après le jour de conditionnement
DLUO minimale garantie départ entrepôt	3 ans après départ entrepôt
CONDITIONS DE CONSERVATION	A conserver à l'abri de l'humidité et du soleil direct

SPECIFICATIONS

COMPOSITION	100% Fleur de Sel de Guérande
TECHNIQUE DE RECOLTE	Manuelle en marais salants
ZONE DE RECOLTE	PRESQU'ILE GUERANDAISE : . Bassin de Guérande : Batz sur Mer, La Baule, Le Croisic, Le Pouliguen, Guérande et La Turballe . Bassin du Mes : communes de Mesquer, Saint Molf et Assérac
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES Taux d'insolubles Taux d'humidité Granulométrie	 ≤ 0,20 % ≤ 10 % ≤ 3,5 mm (au moins 95%)
CARACTERISTIQUES CHIMIQUES Chlorure de sodium (/sec) Magnésium Arsenic Cuivre Plomb Cadmium Mercure	 ≥ 94 % 0,4 +/- 0,3 g/ 100g ≤ 0,5 mg /kg ≤ 2 mg /kg ≤ 2 mg /kg ≤ 0,5 mg /kg ≤ 0,1 mg /kg garanti sans additif
CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES Flore aérobie mésophile Coliformes totaux Escherichia coli Entérocoques intestinaux	 < 5 000/g < 1/g < 1/g < 1/g
AUTRES GARANTIES	Non concerné / OGM (règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003) Non ionisé
CERTIFICATION PRODUIT	IGP Fleur de Sel de Guérande

AUTRES INFORMATIONS

CERTIFICATION ENTREPRISE	SCA Les Salines de Guérande certifiée IFS

Laurent SERIAT - Directeur Commercial

Marielle BIGARET - Responsable Qualité

LES SALINES DE GUERANDE - Pradel - CS 65315 - F-44353 GUERANDE cedex
Tél. +33(0)2 40 62 01 25 - Fax +33(0)2 40 62 03 93 - commercial@seldeguerande.com - www.salinesdeguerande.com