

## **SEL RAFFINE FIN SECHE NITRITE 0,6% SALINOR**

(pour la fabrication de produits de charcuterie et de salaison)

Les saumures saturées en chlorure de sodium obtenues in situ par dissolution de sel gemme naturel sont évaporées à haute température. Divers procédés de traitement permettent ensuite d'obtenir des sels fins ou gros de pureté très élevée et de caractéristiques physiques très précises, correspondant aux exigences des utilisateurs.

### **CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

	Unité	Valeurs garanties	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
Na Cl (sur sel sec)	%	≥ 99,3	NFT 20-057	ISO 6227
Perte de masse (à 110° C)	%	≤ 0,2	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 800 µm	NFX 11-507	ISO 2591
Insolubles aqueux	%	Traces		ISO 2479
Masse volumique (sel non tassé)	kg/L	1,2	Méthode interne	
Sulfate (sur sel sec)	ppm	600	NFT 20-405	ISO 2480

  

	Unité	Valeurs nutritionnelles types	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
Calcium (sur sel sec)	ppm	250	NFT 20-406	ISO 2482
Magnésium (sur sel sec)	ppm	30	NFT 20-406	ISO 2482
Sodium (sur sel sec)	%	39		
Protéines - Glucides - Lipides - Fibres		0		

### **TRAITEMENT**

Ferronitrile de sodium (agent anti-agglomérant E535) : 20 mg/kg maximum exprimé en équivalent  $K_4Fe(CN)_6$ .  
Nitrite de Sodium (E250) : 0.6% ± 0.05 exprimés en  $NaNO_2$

### **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 :

	Teneurs maximales	Résultats obtenus sur les sels Salins
<b>Arsenic (As)</b>	< 0,50 mg/kg	< 0,05 mg/kg
<b>Cuivre (Cu)</b>	< 2,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
<b>Plomb (Pb)</b>	< 2,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
<b>Cadmium (Cd)</b>	< 0,50 mg/kg	< 0,20 mg/kg
<b>Mercuré (Hg)</b>	< 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 de produits susceptibles d'apporter des allergènes dans nos sels, suivant la directive 2007/68/CE modifiée.

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.
- Règlement 1333/2008 du Parlement Européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires. Règlement 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) N°1333/2008.

**INDICATIONS POUR LA LISTE D'INGREDIENTS**

Sel - Conservateur : Nitrite de Sodium (ou E250)  
Ou sel nitrité (uniquement si le produit est destiné au marché français).

**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.

Le tableau ci-contre présente les résultats habituellement obtenus sur nos sels raffinés :

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

**CONDITIONNEMENT**

Présentation	Dimensions (mm)			Poids (kg)		Nombre d'unités / palette	Regroupements
	L	l	h <sup>(1)</sup>	Brut	Net		
Sacs 10kg (palette housée)	1190	800	1020	1020	990	99	11 couches de 9 sacs
Sacs 25kg (palette housée)	1200	840	1050	1050	1000	40	8 couches de 5 sacs

**Code conditionnement :**

L(Lot) - V(Varangéville) - AA(Année) - QQQ(Quantième) - HH:mm(Heures:minutes) - XXX(N°de batch uniquement sur la sacherie) - DLUO(mm/aa)

(1) Pour la palette housée, palette et suremballage compris

**Recommandations** : Pour préserver les caractéristiques initiales du sel, les palettes doivent être stockées dans un local propre, sec et tempéré. Bien brasser le contenu du sac avant l'emploi afin d'homogénéiser. Refermer le sac après usage.

**SITES DE FABRICATION**

Saline de Varangéville (F - 54110)

**DLUO**

(Date limite d'utilisation optimale)  
2 ANS

Dans un souci constant de satisfaction de ses clients et d'amélioration de la qualité de ses produits, les sites de fabrications sont certifiés ISO 9001 et ISO 22000.

Pour respecter les exigences d'hygiène qu'impliquent les fabrications de produits alimentaires, les sites de fabrication du Groupe Salins sont engagés dans une démarche d'analyse de risque selon la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

**DOMAINES D'UTILISATION**

Sel nitrité sodique destiné uniquement à la fabrication de produits de charcuterie et de salaison.

**CIE SALINS DU MIDI ET DES SALINES DE L'EST**

TSA - F 92308 LEVALLOIS PERRET CEDEX

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.*