

Spécification du produit

Sel Pisciculture & Boyauderie – code n° 4685

Caractéristiques:	Sel alimentaire séché à grains fins (chlorure de sodium) contenant exclusivement un anti-agglomérant soluble dans l'eau. Celui-ci empêche le sel de s'agglomérer. Le produit est fluide et convient au dosage.				
Utilisation:	Le sel désinfecte, sèche et nettoie les boyaux d'animaux en vue de leur transformation ultérieure. Il peut également être utilisé pour prévenir les maladies et améliorer la formation des muqueuses dans les aquacultures.				
Aspects sensoriels:	Aspect	blanc, cristallin			
	Odeur	neutre			
Composition: (matière sèche)	Chlorure de sodium	NaCl	min.	99.8	%
	Sulfate	SO ₄ ²⁻	max.	0.2	%
	Insolubles		max.	0.01	%
	Calcium	Ca ²⁺	max.	80	mg/kg
	Magnésium	Mg ²⁺	max.	10	mg/kg
	Antiagglomérant E 536	[Fe(CN) ₆] ⁴⁻	max.	6	mg/kg
Humidité:	Perte de masse à 110°C	H ₂ O	max.	0.2	%
Propriétés: Physiques	Poids en vrac			1.3	t/m ³
	Granulométrie			0.1 – 1.0	mm
	Granulométrie moyenne			0.5 – 0.6	mm
Conditions: d'entreposage	Stocker dans des locaux secs et fermés, à l'abri du gel et de la condensation.				
	Température de stockage			> 5	°C
	Humidité relative de l'air			< 70	%
Informations: Réglementaires	Ce sel correspond aux exigences légales suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • FAO / OMS Codex Alimentarius CXS 150-1985 • Règlement (UE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires • Législation suisse sur les denrées alimentaires (ODAI OV, OCont, OAdd) 				
Allergènes:	<ul style="list-style-type: none"> • Ne contient pas de substances selon le règlement (UE) 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et l'OIDAI 				
OGM :	<ul style="list-style-type: none"> • Ce produit n'est pas réalisé à l'aide de procédés génétiques et ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés selon le règlement (UE) 1829/2003 et l'ODAIGM en vigueur 				
Rayons ionisants:	Ce sel n'est pas traité avec des rayons ionisants durant le processus de production (pas non plus de radiographie).				
ESB / EST:	Aucun composant d'origine animale n'est utilisé lors de la production et de la manutention de ce produit.				
Comportement en cours: de stockage	Grâce à l'adjonction d'un antiagglomérant soluble à l'eau, ce sel conserve ses propriétés d'écoulement durant son stockage.				
Emballage:	Quantité de remplissage : 1000 kg.				
Unité de livraison :	Big-bags perdu (tissu PP, sans garniture). Livraison sur Euro palettes.				
Conservation:	Le sel est chimiquement stable et se conserve indéfiniment.				
Compléments: d'information	Salines Suisses SA Tél. : + 41 (0)61 825 51 51	Case postale CH-4133 Pratteln verkauf@saline.ch			