

## Spécification pour sel nitrité pour salaison Codes N° 4832 et 4875

<b>Particularités</b>	Chlorure de sodium, finement cristallisé, quasi séché, additionné de nitrite de sodium conformément à l'ordonnance sur les additifs. L'adjonction d'un anti-agglomérant soluble à l'eau empêche le sel de s'agglomérer.				
<b>Utilisation</b>	Le sel nitrité pour salaison ne peut être utilisé que pour la conservation et la préparation (rubéfaction) de produits carnés. Les dispositions de l'ordonnance sur les additifs doivent être respectées.				
<b>Aspects sensoriels</b>	Couleur	blanc			
	Odeur	neutre			
	Goût	le sel nitrité ne doit pas être absorbé !			
<b>Composition de matières sèches</b>	Chlorure de sodium	NaCl	min.	99,3	%
	Nitrite de sodium E 250	NaNO <sub>2</sub>		0,6	%
	Sulfate	SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	max.	0,1	%
	Insolubles		max.	0,01	%
	Calcium	Ca	max.	100	mg/kg
	Magnésium	Mg	max.	10	mg/kg
	Anti-agglomérant E 536	[Fe(CN) <sub>6</sub> ] <sup>4-</sup>	max.	5	mg/kg
<b>Teneur en humidité</b>	Perte de masse à 110 °C	H <sub>2</sub> O	max.	0,5	%
<b>Propriétés physiques</b>	Granulométrie			0,1 - 0,9	mm
	Granulométrie moyenne			0,4 - 0,7	mm
<b>Conditions d'entreposage</b>	Stocker dans des locaux secs et fermés. Afin d'éviter toute confusion avec d'autres sortes de sel, le sel nitrité devrait être stocké séparément et transvasé uniquement dans des récipients marqués en conséquence.				
	Température de stockage			> 5	°C
	Humidité relative de l'air			< 70	%
<b>Altération (stockage)</b>	Dans les conditions d'entreposage appropriées, ce produit a une durée de conservation illimitée. La durée d'entreposage dépend principalement des effets de l'environnement sur les emballages et de leur état.				
<b>Emballage Conditionnement</b>	<b>Code 4832</b> : sacs à valve en polyéthylène teinté orange de 25 kg. <b>Code 5580</b> : sacs à valve en polyéthylène teinté orange de 50 kg. Livraison sur europalette à 900 kg protégée par un film en PE.				
<b>Questions pour plus amples informations</b>	Salines Suisses SA Case postale CH-4133 Pratteln 1 Tél. +41 (0)61 825 51 51 <a href="mailto:verkauf@saline.ch">verkauf@saline.ch</a>				

**Certificats**



Système qualité certifié  
 ISO 9001 / Reg. No 14932



FSSC 22000  
 IFS International Food Standard

**Edition**

01.01.15/Tr SPZ4832F.DOC