

## Spécification: JuraSel® Sel alimentaire avec iode et fluor Code No 2143

<b>Particularités</b>	Chlorure de sodium, finement cristallisé, séché, conforme à la Loi fédérale sur les denrées alimentaires et au Codex Alimentarius. Un composé d'iode est ajouté au sel pour la prévention des maladies liées aux carences en iode (goitre, etc) et un composé de fluor pour lutter la carie dentaire. L'adjonction d'un anti-mottant soluble à l'eau empêche le sel de s'agglomérer. Ce produit est fluide et permet un dosage optimal.				
<b>Utilisation</b>	Industrie alimentaire et artisanale, fabricants de denrées alimentaires (boulangeries, boucheries), cuisines-cantines (hopitaux, gastronomie etc).				
<b>Aspects sensoriels</b>	Couleur		blanc		
	Odeur		neutre		
<b>Composition de matières sèches</b>	Chlorure de sodium	NaCl	min.	99,8	%
	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
	Iode (sous forme de KI)	I		25	mg/kg
	Fluorure	F <sup>-</sup>		250	mg/kg
	Antiagglomérant 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.	0,1	%
<b>Propriétés physiques</b>	Densité apparente		ca.	1,3	t/m <sup>3</sup>
	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.				
	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>	25 kg en sacs polyéthylène. Livraison sur EURO-palettes à 900 kg protégées par une feuille 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



**Edition**

18.01.16/Tr SPZ2143F.DOC