

CEREBOS® Sel Fin Alimentaire*Cérébos***Nature:** produit blanc, cristallin

Analyse chimique:		typ.	min.	max.	Méthodes
• Chlorure de sodium	[%]	99,9	99,8		ASTM E 534-08
• Teneur en eau	[%]	0,02		0,1	ISO 2483
• Insolubles dans l'eau	[%]	0,005		0,01	ISO 2479
• Anti-agglomérant E 535	[mg/kg]			20	EuSalt AS 004

Granulométrie		typ.	min.	max.	Méthodes
• > 0,71 mm	[%]	7		10	EN 1235
• 0,10 - 0,71 mm	[%]	89	85		
• < 0,10 mm	[%]	4		5	

Propriétés physiques:

- Densité apparente 1.100 - 1.300 kg/m³ EN 1236

Sur demande

		typ.	min.	max.	Méthodes
• Iode (sous la forme de NaI) exprimé en I	[mg/kg]	15	15	20	EuSalt AS 002
• Fluorure (sous la forme KF)	[mg/kg]	250			EuSalt AS 017
• Les sels de table iodés sont iodés conformément à la législation du pays destinataire.					

Réglementation sur les denrées alimentaires, Impuretés et contaminants::

- Conforme au CODEX ALIMENTARIUS.

Domaine d'application:

- Sel fin de table de qualité alimentaire pouvant être supplémenté en iode ou en iode et fluor.

Site de conditionnement:

- Saline Cérébos à Dombasle sur Meurthe (France 54) - Groupe K+S

Stockage:

- Il est conseillé de ne pas gerber les palettes. Le CHLORURE DE SODIUM étant un produit hygroscopique, tout conditionnement ouvert devra être stocké à l'abri de l'humidité.

Conditionnement:

- Nous consulter

Les informations mentionnées ci-dessus sont le résultat de nos contrôles qualités continus. Elles ne dispensent pas l'utilisateur de l'obligation de contrôle du produit à réception. Les informations listées sont données juste à titre d'information et sans garantie. Il incombe à l'utilisateur de vérifier que le produit est en conformité avec les exigences de l'application en question.

