

FICHE TECHNIQUE

SEL SEC POUR MOULIN

INFORMATION :

Les informations fournies dans cette spécification sont correctes au mieux de nos connaissances, informations et croyances à la date de sa publication. Il est de la responsabilité finale du client de s'assurer que l'utilisation de ce produit et les niveaux de cette utilisation sont autorisés conformément aux lois et règlements pertinents régissant l'application à laquelle le produit est destiné. Les réglementations locales s'appliquent dans tous les cas.

Description :

Gros sel alimentaire

Ingrédients du mélange déshydraté et déclaration conseillée :

Ingrédient	Type	Origines géographiques (susceptibles d'évoluer avec le temps, elles ne sont pas garanties)	Pourcentage
Sel	Ingrédient	France	100%

* utilisé comme auxiliaire technologique, limite le mottage du mix. Ce produit étant utilisé à des fins technologiques par le fabricant de mix il n'est pas soumis à une obligation de déclaration.

Déclaration conseillée pour le produit final du client (à adapter en fonction votre produit final) : Sel

*Déclaration conforme aux règlements 1069/2011 et 1334/2008

Origine géographique :

Conditionné en France

Dosage et mode d'emploi :

Idéal pour recharger les moulins. Ce sel doit être conservé au sec. Ce sel n'a subi aucun ajout d'additif.

Spécifications analytiques :

Texture	Granuleux
Couleur	Blanc
Odeur/goût	Salé

Informations allergènes :

	Présence dans le mélange	Absence dans le mélange	Présence sur le site de production EPICEA*	Contamination croisée possible à l'origine**
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)		x	x	
Crustacés et produits à base de crustacés		x	x	
Œufs et produits à base d'œufs		x	x	
Poissons et produits à base de poissons		x	x	
Arachides et produits à base d'arachides		x		
Soja et produits à base de soja		x	x	
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)		x	x	
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)		x	x	
Céleri et produits à base de céleri		x	x	
Moutarde et produits à base de moutarde		x	x	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		x	x	
Lupin et produits à base de lupin		x		
Mollusques et produits à base de mollusque		x	x	
Sulfites et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂		x	x	

*EPICEA maîtrise la contamination croisée allergène par un stockage sectorisé, un ordonnancement prenant en compte les allergènes, par des procédures de nettoyage mis en place et des contrôles systématiques par écouvillonnage, par l'utilisation de matériel spécifique.

**Cependant, de plus en plus de nos fournisseurs ne peuvent plus garantir l'absence de contaminations croisées à l'origine.

Spécifications microbiologiques :

Salmonella / 25g	Absence
------------------	---------

Critères contaminants :

Aflatoxines B1 µg/kg	<5
Aflatoxines totales B1 + B2 + G1 + G2	<10
Ochratoxine A	<15

Conformes au règlement CE 2023/915 et ses modifications portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

OGM/Ionisation/Nanomatériaux/Irradiation/Pesticides/Contaminants/Métaux lourds :

OGM	Ne sont pas fabriqués à partir de matières OGM et sont non soumis à l'étiquetage O.G.M., selon les règlements N°1829/2003/CE et 1830/2003/CE.
NON IONISATION	Sont fabriqués à partir de matières non ionisées, et sont conformes aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE
NANOMATERIAUX	Ne contiennent pas d'ingrédients et /ou d'additifs et/ou d'auxiliaires technologiques sous forme de nanomatériaux au sens du Décret n°2012-232 et de l'arrêté du 6 Août 2012.
IRRADIATION OU DE SUBSTANCES RADIOACTIVES	Sont fabriqués à partir de matières n'ayant subi aucun traitement d'irradiation ou ne comportant pas de substance radioactive et sont conformes aux règlements n°2020/1158, n°2023/1453 et n°2016/52.
PESTICIDES	Conformes au règlement CE 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires.
CONTAMINANTS/METAUX LOURDS	Conformes au règlement CE 2023/915 et ses modifications portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

Conditionnements disponibles :

Poids net	Emballage	Référence de commande
Contenance de 240g de produit en poids net	Emballage agréé contact alimentaire Produit conditionné sous azote : OUI NON ☒	0809395186

Stockage :

A l'abri de la chaleur, dans un endroit sec à l'abri de la lumière dans son emballage d'origine fermé.

Date de Durabilité Minimum pour une dégustation optimale :

24 mois suivant la date de fabrication, dans les conditions de stockage ci-dessus.

Fiche de données de sécurité :

Ce produit ne nécessite pas de fiche de données de sécurité conformément au règlement 1272/2008 (CLP) et à l'article 31 du règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) et ses modifications

Pour denrées alimentaires. A utiliser selon la réglementation et usages en vigueur.

Toutes les indications physiques, chimiques et nutritionnelles sont des moyennes.

Les critères bactériologiques donnés sont applicables aux produits non ouverts et stockés selon les conditions recommandées.

Les éléments mentionnés sont basés sur l'état actuel de nos connaissances et partagés dans le souci de l'information auprès de l'utilisateur.