

Remarque :
Les informations contenues dans cette fiche technique sont données de bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances, et selon les indications communiquées par le producteur ou le fournisseur. Il appartient au client de vérifier la conformité de la marchandise par rapport à l'usage qu'il en fait.

FICHE TECHNIQUE

Sel Salish fin, 1 kg

Salish salt

| | | | | | |
|---------------------------|----------------|---------------|------------|----------------|--------------|
| Nom latin (si disponible) | / (Latin name) | X | Poids net | / net weight | 1 Kilogramme |
| Code barre | / EAN Code | 3760063333091 | Poids brut | / gross weight | États Unis |
| | | | Origine | / Origin | |

Informations générales / General information

| | |
|--|--|
| DLUO conseillée / "Best before date" recommended | 10 ans |
| Nomenclature douanière / Customs code | 2501009100 |
| Conditions idéales de stockage / Conditions of storage | à température ambiante / at room temperature |
| Ingrédients | Sel de mer fumé |
| / Ingredients | Smoked sea salt |

Contaminants / Contaminating

| | |
|---|--|
| Ionisation / Irradiation | Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés. Not irradiated accordingly with the Reg 1999/2/CE (22/02/99). |
| OGM / GMO | Free from GMO Ne contient pas d'OGM, est non soumis à l'étiquetage sur les OGM |
| Pesticides / Pesticides | Conforme à la directive 396/2005 /CE In accordance with Reg 396/2005 /CE |
| Métaux Lourds / Heavy Metals | Conforme au règlement 1881/2006 /CE In accordance with Reg 1881/2006 /CE.. |
| Allergènes et leurs dérivés (si présents) / Allergens (if existing) | Gluten / Gluten Absence Crustacés / Crustaceans Absence Oeufs / Eggs Absence Poisson / Fish Absence Soja / Soy Absence Lait / Milk Absence Fruits à coque - Arachides / Peanuts and Treenuts Absence Céleri / Celery and celeriac Absence Moutarde / Mustard Absence Sésame / Sesame Absence Sulfites / Sulphites Absence Lupin / Lupin Absence Mollusques / Shellfish Absence |

Caractères microbiologiques / Microbiological characteristics

| | | |
|--------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Microorganismes aérobies 30 °C | / Total plat count (APC) | NF V05-051 < 6 000 000 / g |
| Escherichia coli | / | NF V08-053 < 10 / g |
| Salmonelles | / Salmonella | NF V08-052 Absence dans 25g |
| Levures | / Yeasts | NF V08-059 < 10 000 / g |
| Moisissures | / Moulds | NF V08-059 < 10 000 / g |
| Aflatoxine Total | / Total aflatoxin | Kit Enzymatique < 10 ppb |
| Aflatoxine B1 | B1 aflatoxin | Kit Enzymatique < 5 ppb |