

Fiche technique

CEREBOS® Sel Fin Alimentaire

No.-CAS: 7647-14-5

No.-EINECS:

231-598-3

Apparence

produit blanc, cristallin

Analyses chimiques

- Chlorure de sodium
- Teneur en eau
- Insolubles dans l'eau
- Anti-agglomérant E 535

Spécification

> 99,8 %
< 0,1 %
< 0,01 %
< 20 mg/kg

Typique

99,9 %
0,02 %
0,005 %

Méthodes

ASTM E 534-08
ISO 2483
ISO 2479
EuSalt AS 004

Granulométrie

- > 0,71 mm
- 0,10 - 0,71 mm
- < 0,10 mm

Typique

7 %
89 %
4 %

Méthodes

EN 1235

Propriétés physiques

- Masse volumique apparente

1.100 - 1.300 kg/m³

Méthodes

EN 1236

Réglementation sur les denrées alimentaires, Impuretés et contaminants: Conforme au CODEX ALIMENTARIUS.

Site de conditionnement

Union Européenne

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.