

Fiche technique

CEDO Sel Gros Alimentaire

Version 2.8

Page 1 / 1

Date d'impression 1.05.2016

No.-CAS: 7647-14-5

No.-EINECS:

231-598-3

Apparence

produit blanc, cristallin

Analyses chimiques

Spécification

Typique

Méthodes

• Chlorure de sodium

> 98 %

99 %

ASTM E 534-08

. Teneur en eau

ISO 2483

• Anti-agglomérant E 535

< 20 mg/kg

Eusalt AS 004

Granulométrie

Typique

Méthodes
EN 1235

• > 3,15 mm

• 1,00 - 3,15 mm

89 %

. < 1,00 mm

10 %

Propriétés physiques

Méthodes

• Masse volumique apparente

1.100 - 1.300 kg/m³

EN 1236

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

Domaine d'application

Sel gros de table ou de cuisine de qualité alimentaire.

Site de conditionnement

Dombasle sur Meurthe (France 54).

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.