

SEL FIN SÉCHÉ FOURNISEL

Fournisel est un sel fin séché de haute pureté, obtenu par concentration naturelle d'eau de mer ou évaporation à haute température de saumure issue de la dissolution de sel gemme naturel.

L'élaboration finale du sel par séchage et tamisage permet ensuite d'obtenir des caractéristiques (pureté, blancheur, granularité) qui font de Fournisel le complément idéal des farines utilisées en boulangerie.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	Unité	Valeurs garanties	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
NaCl (sur sel sec)	%	≥ 99,8	NFT 20-057	ISO 6227
Humidité (perte de masse à 110°C)	%	≤ 0,05	NFT 20-401	ISO 2483
	Unité	Valeurs types issues de nos analyses	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
Granularité		Cristaux essentiellement compris entre 160 et 900 µm	NFX 11-507	ISO 2591
Insolubles aqueux	%	≤ 0,05		ISO 2479
Masse volumique (sel non tassé)	kg/l	1,2	Méthode interne	
Sulfates (sur sel sec)	%	0,07	NFT 20-405	ISO 2480
	Unité	Valeurs nutritionnelles types	Méthodes de référence	
			Norme AFNOR	Norme ISO
Calcium (sur sel sec)	%	0,03	NFT 20-406	ISO 2482
Magnésium (sur sel sec)	%	0,003	NFT 20-406	ISO 2482
Sodium (sur sel sec)	%	39,3		
Protéines - Glucides - Lipides - Fibres		0		

TRAITEMENT

Ferronitrite de sodium (agent anti-agglomérant E535) : 20 mg/kg maximum (exprimé en équivalent $K_4Fe[CN]_6$)

CONTAMINANTS METALLIQUES

Pour le sel, les teneurs maximales en métaux lourds sont définies par le décret du 24 avril 2007 relatif aux sels alimentaires, le règlement UE n° 2023/915 ainsi que par la Norme Codex Stan 150-85 sur le sel de qualité alimentaire. Elles concernent les éléments ci-après :

Contaminants	Teneurs maximales
Arsenic (As)	< 0,50 mg/kg
Cuivre (Cu)	< 2,00 mg/kg
Plomb (Pb)	< 1,00 mg/kg
Cadmium (Cd)	< 0,50 mg/kg
Mercure (Hg)	< 0,10 mg/kg

ABSENCE D'OGM

Nous certifions qu'à ce jour, nos procédés de fabrication excluent toute utilisation de produits susceptibles d'apporter des Organismes Génétiquement Modifiés. De même, aucun des additifs que nous utilisons pour nos produits ne contient d'OGM.

ABSENCE D'ALLERGENE

Nos procédés de fabrication excluent toute utilisation dans nos sels de substances et produits provoquant des allergies ou intolérances, suivant l'annexe II du règlement UE n° 1169 / 2011. De même, aucun des additifs que nous utilisons pour nos produits ne contient d'allergènes.

ABSENCE D'IONISATION

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que, de par leur procédé de fabrication et leur origine, aucun de nos sels alimentaires n'est ionisé au cours de sa fabrication ni ne contient d'ingrédients ionisés.

TEXTES REGLEMENTAIRES ET NORMES DE REFERENCE

- Décret ministériel du 24 avril 2007 relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine (France uniquement)
- Règlement européen (CE) 1333/2008 du 16/12/2008 sur les additifs alimentaires.
- Règlement européen (UE) 2023/915 du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) 1881/2006
- Norme STAN 150-1985 du Codex Alimentarius pour le sel de qualité alimentaire.

CONTAMINATION MICROBIENNE

En ce qui concerne la microbiologie, la réglementation actuelle sur les denrées alimentaires ne soumet le sel à aucune disposition particulière. Toutefois, nous avons mis en place depuis plusieurs années un plan de surveillance sur l'ensemble de nos unités de fabrication et de conditionnement afin de :

- vérifier qu'une source de contamination pouvant affecter nos produits n'a pas pu se développer en marge des mesures d'hygiène et de maîtrise de la salubrité qui sont appliquées dans nos ateliers ;
- caractériser le statut microbien de nos sels.

Le tableau ci-contre présente les résultats habituellement obtenus sur notre sel Fournisel :

Germes	Résultats / 1g
Anaérobies sulfitoréducteurs	< 10
Levures	< 10
Moisissures	< 20
Staphylocoques à coagulase positive	< 1
Coliformes thermotolérants	< 1
Coliformes à 30°C	< 1
Flore aérobie mésophile	<100
Spore flore aérobie mésophile	<50
Entérocoques intestinaux	< 1
Salmonelles	Absence
Listéria	Absence

CONDITIONNEMENT

Présentation	Dimensions (mm)			Poids (kg)		Nombre d'unités / palette	Regroupe-ment
	L	I	h ⁽¹⁾	Brut	Net		
Sacs 25 kg (palette houscée)	1200	820	1100	1031	1000	40	8 couches de 5 sacs

Code conditionnement :

A : L(Lot) - A(Aigues-Mortes) - AA(Année) - QQQ(Quantième) - HH:mm(Heures:minutes) - FS(Fin Séché) - T(Traitement)

D : D(Dax) - AA(Année) - QQQ(Quantième) - XXX(N° de palette)

V : L(Lot) - V(Varangéville) - AA(Année) - QQQ(Quantième) - XX(Ligne de fabrication) - HH:mm(Heures:minutes) - EE(N°Echantillon)

(1) Pour la palette houscée, palette et suremballage compris

Recommandations : Pour préserver les caractéristiques initiales du sel, les palettes doivent être stockées dans un local propre, sec et tempéré.

SITES DE FABRICATION

Salin d'Aigues-Mortes* (FR - 30220)

Saline de Dax (FR - 40100)

Saline de Varangéville (FR - 54110)

Dans un souci constant de satisfaction de ses clients et d'amélioration de la qualité de ses produits, les sites de fabrications sont certifiés ISO 9001 et FSSC 22000 (Varangeville, Dax) ou IFS Food (A-Mortes).

Pour respecter les exigences d'hygiènes qu'impliquent les fabrications de produits alimentaires, les sites de fabrication du Groupe Salins sont engagés dans une démarche d'analyse de risque selon la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

DOMAINES D'UTILISATION

Usages alimentaires en boulangerie, pâtisserie, biscuiterie.

***Remarque** (pour le Fournisel fabriqué à Aigues-Mortes à partir de sel de mer) : L'amélioration continue de nos procédés de fabrication et de nos méthodes de travail n'empêche cependant pas l'apparition ponctuelle d'insolubles dans le sel de mer. Ils sont inhérents à son origine marine (grains de sable et/ou fragments de coquillage) et de granularité similaire ou inférieure aux cristaux de sel. Pour certains usages (ex. saumurage par injection), il est donc préférable de prévoir une étape de filtration ou de décantation avant utilisation.

Cie des SALINS DU MIDI & des SALINES DE L'EST

92-98 boulevard Victor Hugo – 92115 CLICHY

S.A. au capital de 68 040 000 euros – 412.431.744 R.C.S. NANTERRE

Nos publications et notices ont pour but de vous conseiller au mieux. Les indications concernant les applications possibles de nos produits ne peuvent en aucune façon engager notre responsabilité, particulièrement en cas d'atteinte aux droits appartenant à des tiers.