

FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION

NOM DU PRODUIT/ PRODUCT NAME : SEL NITRITÉ POUR SALAISONS ET CHARCUTERIE / NITRITE SALT
Code : 90590100

DESCRIPTION / DESCRIPTION

Caractéristiques Organoleptiques / Organoleptic characteristics :

Couleur / Colour : blanc / white

Apparence / Appearance : poudre / powder

Goût & Saveur / Aroma & Taste : typique / specific

Taux nitrite / Nitrite rate : 0.6%

Produit destiné à l'élaboration de denrées alimentaires / Product intended for the production of foodstuffs.

Application: Sel nitré sodique utilisé en salaison, pour la charcuterie et pour les conserves de foie gras. Il a l'avantage de garder aux salaisons et au foie gras sa couleur rose.

INGREDIENTS

Déclaration des ingrédients par ordre pondéral décroissant telle que figurant sur l'emballage / Declaration in descending order by weight
Sel - Conservateur : Nitrite de Sodium (ou E250)

Pays d'origine / Countries of origin : France / France

Les pays d'origine indiqués sur la fiche technique sont corrects au moment de la rédaction du document, cependant nous nous réservons le droit de changer les origines afin de continuer à approvisionner le produit / The countries of origin stated on this specification are correct at time of writing, however we maintain the right to change the origins in order to ensure continuity of supply.

OGM & IONISATION & ALLERGENES / GMO & IRRADIATION & ALLERGENS

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011 / Product Specification established according to the EU N°1169/2011 regulation.

Produit non ionisé et sans addition de produits génétiquement modifiés (OGM) ou de dérivés d'OGM / product without irradiation and addition of GMOs or derivatives of GMOs

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux / This product is not subject to the special labeling provisions for nanomaterials

Déclaration des Allergènes : en conformité avec la Directive 2000/13/CE et ses amendements / Declaration of Allergens according to EU directive N°2000/13/CE.

Composant / Component	Présence		Nom de l'ingrédient et source / Ingredient Name and source
	Oui/ Yes	Non/ No	
Gluten, Céréales contenant du gluten et leurs dérivés/ Cereals containing gluten and products thereof		X	
Crustacés et produits dérivés/ Crustaceans and products thereof		X	
Poissons et produits dérivés/ Fish and products thereof		X	
Œufs et produits dérivés/ Eggs and products thereof		X	
Arachides et produits dérivés/ Peanuts and products thereof		X	
Soja et produits dérivés/ Soya beans and products thereof		X	
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)/ Milk and products thereof (including Lactose)		X	
Fruits à coque et produits dérivés/ Nuts and products thereof		X	
Céleri et produits dérivés/ Celery and products thereof		X	
Moutarde et produits dérivés/ Mustard and products thereof		X	
Sésame et produits dérivés/ Sesame and products thereof		X	
Anhydride Sulfureux et Sulfites en concentration > 10 mg/l ou kg (exprimé en SO ₂)/ Sulphur Dioxide and Sulphites added at concentration of more than 10mg/kg		X	
Lupin et produits dérivés/ Lupin and products thereof		X	
Mollusques et produits dérivés/ Molluscs and products thereof		X	

STATUTS ETHIQUE / SUITABILITY

	Oui	Non
Certifiable Casher / Kosher Suitable	X	
Certification Casher/ Kosher Certified	X	
Certifiable Halal / Halal Suitable	X	
Certification Halal / Halal Certified		X

Nos produits sont certifiés Casher et Casher Pessah sous la stricte surveillance du Beth-Din de Strasbourg

INFORMATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DATA

Composant / Component	Valeur pour 100g	Unité / Unit	Valeur (C) ou Calculée (A) ou Analysée
Energie / Energy		KJ	C
		Kcal	C
Protéines / Protein		g	C
Graisses / Fat		g	C
dont saturées / of which saturates		g	C
Glucides (disponibles) / Carbohydrate (available)		g	C
dont sucres / of which sugar		g	C
Fibres / Fiber		g	C
Sel / Salt		g	C

SPECIFICATIONS / ANALATYCAL RESULTSMicrobiologique/ Microbiological Standards

Paramètres / Parameter	Unités / Unit	Limites / Limit
Dénombrements totaux sur plaque/ Total plate count	ufc/g	<10
E- Coli/ Escherichia Coli	ufc/g	<10
Coliformes / Enterobacteriaceae	ufc/g	<10
Staphylococcus aureus	ufc/g	<1
Clostridium perfringens	ufc/g	<10
Bacillus Cereus	ufc/g	<10
Salmonelle / Salmonella	ufc/25g	négative
Moisissures/Levures / Moulds & yeast	ufc/g	<20

ufc = unité formant colonie

Caractéristiques physico-chimique

Paramètres / Parameter	Unités / Unit	Valeur / Value
NaCl sur sel sec	%	>99.3
Perte de masse a 110 degres C	%	<0.2
Calcium	Ppm	250
Magnesium	Ppm	30
Sodium (sur sel sec)	%	39

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines / This product complies with the European regulations in force concerning pesticides, heavy metals and mycotoxins

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTION FOR USE

Dosage maximum conseillé : 25 grammes par Kg de viande /Maximum recommended dosage: 25 grams per kg of meat.

Produit destiné à la fabrication de denrées alimentaires. Emploi limité / Product intended for the manufacture of foodstuffs. Limited use
Se référer à la réglementation en vigueur / Refer to the regulations in force

DUREE DE VIE ET CONDITION DE STOCKAGE / DURABILITY AND STORAGE

DDM (Date de Durabilité Minimale) ou DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale)/ Unopened Shelf Life : 24 mois
Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec et à l'abri de la lumière (température < 25°C, humidité < 65 %) / Store in a dry, cool place, away from light

CONDITIONNEMENT / PACKAGING

En sachets de 1 kilo et sacs de 5, 10 et 25 kilos. Nous pouvons proposer des sachets aux doses nécessaires à vos charges de fabrication.
Les emballages ou les matériaux d'emballages que nous utilisons tels que les sachets, sacs, seaux, bidons, grands conteneurs, etc. sont conformes aux dispositions légales sur les denrées alimentaires. Ils se composent essentiellement des matériaux suivants : polyéthylène, polypropylène, polyamide, polyester, etc. / In 1 kg, 5, 10, 25 kilos bags and buckets.

REMARQUES

L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos connaissances et de nos techniques. Il présente un intérêt purement informatif sur notre produit et ne dispense pas d'une vérification personnelle. L'utilisateur est responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur et ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits. La spécification est valable jusqu'à 24 mois maximum après sa date de validité ou jusqu'à révocation ou envoi d'une version mise à jour.

DATE : 06/01/25