

Description du produit : Fleur de sel de Guérande en boite cartonnée 125g conforme au cahier des charges IGP

Composition : Une boite verseuse cartonnée imprimée « Fleur de sel de Guérande 125g » + logo IGP
Remplie avec 125g de Fleur de sel de Guérande tamisée IGP

Caractéristiques physiques : Taux d'humidité inférieur ou égal à 7 %
Granulométrie inférieure ou égale à 2 mm
Insoluble 0.020g/100g

Caractéristiques chimiques – Analyse Moyenne :

- Chlorures	52.20 à 55.80g/100g
- Sulfates	0.67g/100g
- Magnésium	0.60 à 1.10g/100g
- Potassium	0.14 à 0.30g/100g
- Sodium	30 à 34g/100g
- Calcium	0.12 à 0.29g/100g
- Zinc	1 à 5mg/kg
- Fer	50 à 150mg/kg
- Plomb	inférieur ou égal à 2mg/kg
- Arsenic	inférieur ou égal à 0.50mg/kg
- Cuivre	inférieur ou égal à 2mg/kg
- Cadmium	inférieur ou égal à 0.50mg/kg



Caractéristiques bactériologiques :

- Flore aérobie mésophile	inférieur à 5000 par g
- Coliformes totaux	inférieur à 1 par g
- Escherichia coli	inférieur à 1 par g
- Streptocoques fécaux	inférieur à 5000 par g

Certificat d'Alimentarité : D'après le décret n° 2007-588 du 24 Avril 2007, nous vous certifions que le Sel de Guérande est un produit de qualité alimentaire.

Tracabilité : Identification sous les boîtes du N° de LOT des : salines de Production, Stockage,

Notre sel de Guérande est conforme au cahier des charges IGP de l'APROSELA, 9 rue Honoré de Balzac - BP 35188 – 44351 GUERANDE Cedex. Cette certification permet de déterminer l'origine d'un produit selon les conditions de production traditionnelle et locale. Dans notre cas, c'est la certification « sel de Guérande » et « fleur de sel de Guérande », un véritable gage de qualité

Allergène : La fleur de sel de Guérande ne contient aucun allergène, dérivé de mollusques ou lupin

Non Ionisation : La fleur de sel de Guérande ne subit aucune ionisation

Valeurs nutritionnelles pour 100g:

0g Matières grasses / Lipides en faible quantité
0g Acides gras saturés en faible quantité
0g Sucres en faible quantité
100g Sel en quantité élevée

Etiquetage : Chaque boîte comporte les écritures réglementaires avec un code barre unique + une étiquette avec le n° lot (sous la boîte)

DLC / DDM : Exempté car c'est un conservateur

Conservation : Tenir dans un endroit sec à l'abri de l'humidité

Fabrication : LE NATUREL produit, stocke et conditionne elle-même son sel.
LE NATUREL est une entreprise artisanale 100 % autonome
Le remplissage des boîtes s'effectue manuellement par un opérateur.
Tout le matériel utilisé en fabrication est aux normes alimentaires européennes

Palettisation : 24 boîtes par carton, 84 cartons par palette (7 couches de 12 cartons), soit 2016 boîtes par palette