

FICHE TECHNIQUE

Sel cendré pour le salage des fromages

SI 19 - mise à jour 25/02/2008

CENDR'SEL

CARACTÉRISTIQUES DE CENDR'SEL

<i>SEL</i>		<i>CHARBON ACTIF</i>	
- Perte de masse à 110°C (eau).....	0,04 %	- Humidité à l'ensachage.....	2 % max.
SUR SEC :		- Granulométrie : refus tamis 40µm	35 % max.
- NaCl	99,9 %	- pH	9-10
- Autres sels	0,1 %	- Poudre noire solide inodore fabriquée à partir de charbon	
- Insolubles	traces	actif végétal SW activé à la vapeur	
- Traitement anti-agglomérant : ferronitrite de sodium (E 535) 20 mg/kg de sel exprimés en K ₄ Fe(CN) ₆			

TEXTES RÉGLEMENTAIRES ET NORMES DE RÉFÉRENCE

- norme STAN 150-1985 du codex alimentarius pour le sel de qualité alimentaire
- Le charbon actif est agréé par la 5^{ème} édition du food chemical codex dans les process alimentaires.
- Les seaux et couvercles sont agréés comme matériaux au contact des aliments et denrées destinées à l'alimentation humaine : édition 15/07/2002.

CONDITIONNEMENT

- * Seau hermétique blanc polypropylène de 25 kg avec couvercle blanc polyéthylène sur palette houssée. (seaux et couvercles recyclables)
- * Palette 80 X 120 échangée.
- * Palette de 27 seaux (3 couches de 9)

DOMAINES D'UTILISATION

- * Salage des fromages

AROMYS – la gare 37360 NEUILLE PONT PIERRE

TEL : 02 47 56 60 30 FAX : 02 47 56 62 33 SIRET 442 559 548 00023

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.