

Food



SALT



SUPRASEL® COARSE 1-3

Le sel Suprasel est extrait de la mer européenne Zechstein, qui a été desséché il y a de millions d'années. Nos produits Suprasel dénotent une qualité supérieure et sont des ingrédients essentiels pour les produits alimentaires comme pour les produits laitiers, la viande et le pain, les potages/herbes, les mets à tartiner, les assaisonnements et les sauces, snacks, poissons, boissons rafraîchissantes etc. et employés dans la mise en conserve par saumurage. Ils donnent une spécificité de goût aux produits alimentaires et favorisent la durée de conservation. Les produits Suprasel ralentissent la prolifération des micro-organismes. Ils contrôlent des activités d'enzyme diverses. En même temps, les caractéristiques de conservation jouent un rôle important dans le processus alimentaire. Pour chaque utilisation nous avons développé un type de sel spécifique.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Suprasel est utilisé pour enrichir le goût de très nombreux produits et de préserver les aliments. Le Suprasel réduit les activités de l'humidité et stimule la formation d'une croûte. La granulométrie fine et consistante permet une excellente prestation de la suspension. Suprasel sont produits excellents pour applications spécifiques. La granulométrie du sel est adaptée aux autres ingrédients pour empêcher la séparation du mélange. Dans de nombreux produits, les caractéristiques de fluidité du Suprasel aident à la prévention des grumeaux et des bourrages. La granulométrie, spécifiquement sélectionnée, garantit un mélange homogène et contribue à une dégustation optimale.

Demandez à AkzoNobel Salt les produits spéciaux: Suprasel sel nitrite (pour la viande) et Suprasel sel iodé (pour le pain).

COMPOSITION comme typique

Type de sel: unsieved salt

Chlorure de Sodium (NaCl)	99,9 %*
dont sodium	39,0 %
humidité (H ₂ O)	< 0,05 %

* Sur base de sel pur sèche

GRANULOMÉTRIE

La granulométrie du Suprasel a été basée d'après l'étude des applications dans l'industrie alimentaire. Ci-dessous une indication des pourcentages de la granulométrie.

20 % < 1 mm
70 % de 1 à 3,15 mm
10 % > 3,15 mm

Des différences en granulométrie peuvent se produire dues au transport et stockage.

DENSITÉ

1250 kg/m³

UNITÉS DE LIVRAISON

	PE sac 25 kg x 40	PE sac 25 kg x 40	Big Bag	Bulk
Article	4442	4443	3873	4162
EAN (unité unique)	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
EAN (colis)	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Palette	palette euro échangée HT 120 x 80 cm	palette euro plastic échangée HT 120 x 80 cm	palette non échangée HT 100 x	n.a.
Couche	8	8	n.a.	n.a.
Sacs per couche	5	5	n.a.	n.a.
Poids brut	1.030 kg	1.025 kg	1.030 kg	n.a.
Poids net	1.000 kg	1.000 kg	1.000 kg	n.a.

Tous les produits salins d'AkzoNobel, destinés à l'utilisation dans les aliments, répondent au Standard for Food Grade Salt tel que nommé dans les directives du Codex Alimentarius. CX STAN 150-1985, Rev. 1-1997, Amend. 1-1999, Amend. 2-20011, Amend. 3-20061.

Tous les produits sont sans gluten, pathogènes, allergènes, et ne comportent pas de micro-organismes et/ou de traces de mollusques (coquillages ou autres). Tous les produits sont absolument sans résidus de pesticides. L'HACCP est intégrée entièrement dans son système de qualité. AkzoNobel Salt Specialties est certifiée ISO, BRC et IFS. Toutes ses activités sont hébergées dans un système QSSE (Qualité, Santé, Sécurité et Environnement) fréquemment soumis à un audit.

Certified QM system,
HACCP intergrated,
ISO 9001 / 14001,
IFS and BRC certified

Brussels nomenclature
2501.00.91
CAS registration No.
7647-14-5
Einesc-ident No.
231-598-3

AkzoNobel Functional
Chemicals B.V.
P.O. Box 25
7550 GC Hengelo OV
The Netherlands

www.saltspecialties.com

Emergency:
tel: +31(0)570679211

Date de publication: 30-3-2012

Fiche technique du produit, date de version: 30-03-2012

AkzoNobel
Tomorrow's Answers Today