

NUTRIKS[®]

PURE

Sel raffiné nitrité 0,55

Chlorure de sodium avec 0,5-0,6 % de nitrite de sodium

Nature	mélange blanc homogène				
Analyse chimique	w	typ.	Méthode		
● Sel Alimentaire Raffiné	[%]	99,45	ASTM E 534-08		
● Nitrite de sodium (NaNO ₂)	[%]	0,55	L56.01.04-1 §64LFGB		
● Insolubles dans l'eau	[%]	0,005	ISO 2479		
Granulométrie	w	typ.	min.	max.	
● > 0.71 mm	[%]	7		10	
● 0,10 - 0,71 mm	[%]	89	85		
● < 0,10 mm	[%]	4		5	
Propriétés physiques					Méthode
● Densité apparente	1100 – 1300 kg/m ³				EN 1236
Additifs	w	typ.	max.		Méthode
anti-agglomérant E 535 Na ₄ [Fe(CN) ₆], exprimé en K ₄ [Fe(CN) ₆] anhydr.	[mg/kg]	10	20		EuSalt AS 004
Nous consulter	w	Méthode			
Iode (sous la forme de KIO ₃) exprimé en I					EuSalt AS 002
● Les sels de table iodés sont iodés conformément à la législation du pays destinataire.					
A consommer de préférence dans un délai de 18 mois					
Remarque					
● Le nitrite de sodium utilisé (E 250) répond aux exigences du VO 231/2012 et des réglementations ultérieures. Le contenu est contrôlé en permanence dans les laboratoires de notre entreprise pendant la production.					
Attention : teneur en nitrite plus élevée					
● Se reporter au règlement (CE) 1333/2008 concernant l'utilisation du nitrite de sodium et la concentration finale maximale admise dans la viande.					

Les informations mentionnées ci-dessus sont le résultat de nos contrôles qualités continus. Elles ne dispensent pas l'utilisateur de l'obligation de contrôle du produit à réception. Les informations listées sont données juste à titre d'information et sans garantie. Il incombe à l'utilisateur de vérifier que le produit est en conformité avec les exigences de l'application en question.