

# NUTRIKS<sup>®</sup>

## PURE

### Sel raffiné nitrité 0,45

Chlorure de sodium avec 0,4-0,5 % de nitrite de sodium

<b>Nature</b>	mélange blanc homogène			
<b>Analyse chimique</b>	<b>w</b>	<b>typ.</b>	<b>Méthode</b>	
• Sel Alimentaire Raffiné	[%]	99,55	ASTM E 534-08	
• Nitrite de sodium (NaNO <sub>2</sub> )	[%]	0,45	L56.01.04-1 §64LFGB	
• Insolubles dans l'eau	[%]	0,005	ISO 2479	
<b>Granulométrie</b>	<b>w</b>	<b>typ.</b>	<b>min.</b>	<b>max.</b>
• > 0.71 mm	[%]	7		10
• 0,10 - 0,71 mm	[%]	89	85	
• < 0,10 mm	[%]	4		5
<b>Propriétés physiques</b>				<b>Méthode</b>
• Densité apparente	1100 – 1300 kg/m <sup>3</sup>			EN 1236
<b>Additifs</b>	<b>w</b>	<b>typ.</b>	<b>max.</b>	<b>Méthode</b>
anti-agglomérant E 535 Na <sub>4</sub> [Fe(CN) <sub>6</sub> ], exprimé en K <sub>4</sub> [Fe(CN) <sub>6</sub> ] anhydr.	[mg/kg]	10	20	EuSalt AS 004
<b>Nous consulter</b>	<b>w</b>			<b>Méthode</b>
Iode (sous la forme de KIO <sub>3</sub> ) exprimé en I				EuSalt AS 002
• Les sels de table iodés sont iodés conformément à la législation du pays destinataire.				
<b>A consommer de préférence dans un délai de 18 mois</b>				
<b>Remarque</b>				
• 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.				
<b>Attention : teneur en nitrite plus élevée</b>				
• 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.