

SEL DE MER

Sel de mer raffiné séché pour la nutrition animale et les applications agricoles.

Le sel de mer est approprié comme additif ou fourrage et comme sel agricole.

Caractéristiques chimiques :

| | |
|--|-----------|
| NaCl | ≥ 99.2% |
| H ₂ O | < 0.5% |
| Na | ≥ 39% |
| Ca | ≤ 0.20% |
| Mg | ≤ 0.16% |
| SO ₄ | ≤ 0.50% |
| Insolubles | < 0.10% |
| Cu | < 15 ppm |
| Pb | < 5 ppm |
| As | < 2 ppm |
| Cd | < 0.5 ppm |
| Hg | < 0.1 ppm |
| E535 (agent anti-agglomérant) exprimé en Fe(CN) ₆ ⁻⁴ | < 80 ppm |

Caractéristiques chimiques :

| Granulométrie* | min. | max. |
|----------------|-------------------------------|------|
| < 500 µm | 0% | 4% |
| 500 – 1000 µm | 0% | 15% |
| 1000 – 3150 µm | 70% | 100% |
| 3150 – 4000 µm | 0% | 20% |
| > 4000 µm** | 0% | 3% |
| Densité | 1150 – 1300 kg/m ³ | |

* L'analyse granulométrique a été effectuée selon la norme ISO 13322-2-2006 à l'aide d'un sympatec

Qicpic Particle Analyzer

**0% > 4700 µm selon l'analyse

Conditionnement :

| Emballage* | Dimensions L x l x H (cm) | Poids (kg) BRUT/NET | Unités/ Couche | Couches/ Palette | Unités/ Palette | Code EAN |
|------------|--|------------------------|-------------------|---------------------|--------------------|---------------|
| 25 kg PE | 80 x 120 x130 | 1028/1000 | 5 | 8 | 40 | 5425000964551 |
| 1000 kg PP | 80 x 120 x130 | 1027/1000 | - | - | 1 | - |
| 1250 kg PP | 80 x 120 x150 | 1277/1250 | - | - | 1 | - |
| vrac | Vrac pulsé | - | - | - | - | - |
| palettes | Sacs de 25 kg : EURO 80x 120 cm cautionnées (bois) 1000 & 1250 kg big bags : EURO 80 x 120 cm cautionnées (option palette perdue) | | | | | |



Nomenclature douanière : 2501.0051

* emballage standard, autres emballages sur demande

Législation – Impuretés – Contaminants :

Répond aux directives 150-1985 pour le sel (cfr. Codex Alimentarius Standard) • l'unité de production répond aux exigences d'hygiène relatives à la production de matières premières pour l'industrie de l'alimentation animale (183/2005/CE) • additif conforme au règlement CE 1810/2005 • sans allergènes, pathogènes, gluten et micro-organismes • sans OGM (1829/2003/CE et 1830/2003/CE) • le sel est un produit naturel, les valeurs indiquées peuvent légèrement varier • les spécifications ont été rédigées sur la base de contrôles de qualité internes et externes • l'utilisateur est responsable pour l'exécution d'un contrôle d'entrée, il appartient à l'utilisateur d'examiner l'aptitude du produit pour l'application visée

Qualité :

Certifié GMP

Stockage :

A stocker dans un endroit sec, conservation min. 2 ans après la date de production