



## FICHE TECHNIQUE

### Sel de bambou – cristaux très fins cuits au bambou (une cuisson) en gros

Nom courant : Juk-Yom (Corée)

### Identification produit

Dénomination	Sel de bambou coréen – une cuisson
Ingrédients	Sel marin non raffiné, fumée de bois de bambou
Origine	Corée du Sud (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (minimum 48 mois à partir de la livraison)
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 2501 00 91)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière, emballage bien fermé
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Aucune
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Non applicable
Mycotoxines	Non applicable
Vegan	Oui

### Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Germes totaux	Non applicable – produit non périssable
Salmonella	Absence

## Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	< 1,0 %
Sodium (Na)	44,26 %
Chlorure	55,83 %
Potassium	12,9 mg/kg
Magnésium	3,1 mg/kg
Calcium	1,1 mg/kg
Sulfates	0,07 %
Particules insolubles	< 1,0 %
pH (en solution)	9 à 11 (selon les lots)
Plomb (Pb)	< 2,0 mg/kg
Cadmium (Cd)	< 0,5 mg/kg
Mercure (Hg)	< 0,1 mg/kg
Arsenic (As)	< 0,5 mg/kg

## Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	0 kcal / 0 kJ
Protéines	0 g
Glucides	0 g
Dont sucres	0 g
Lipides	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
Fibres alimentaires	0 g
Sel	100 g (base sèche)

## Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Cristaux très fins, blanc à beige-ambre, sans particules étrangères
Odeur	Légèrement fumée, nuances soufrées
Saveur	Salée, légère touche soufrée

Texture	Très fine, poudre cristalline
---------	-------------------------------

## Utilisation prévue

Usage
Produit destiné à l'assaisonnement ou usage culinaire – consommation humaine (cuisine, table, usages thérapeutiques traditionnels coréens)

## Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Origine
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur

## Traçabilité et process

Étapes de transformation
Remplissage manuel du bambou → Cuisson à haute température (env. 1200 °C) → Refroidissement → Broyage fin → Conditionnement

## Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans allergènes selon règlement (UE) 1169/2011
Sans OGM
Non irradié
Produit d'origine naturelle, soumis à des variations naturelles
Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
À consommer dans les 48 mois suivant la livraison si conservation optimale

## Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Codex Alimentarius – Normes pour le sel alimentaire

LFGB (Allemagne) + règlements européens applicables (emballages, additifs, contaminants)

**L'île aux épices**

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres – FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : [contact@ileauxepices.com](mailto:contact@ileauxepices.com)