



FICHE TECHNIQUE

Sel bleu de Perse en gros

Références produits : 312107 (fin 0–1 mm), 312110 (gros 3–6 mm)

Identification produit

Dénomination	Sel bleu de Perse (Persian Blue Salt)
Ingrédients	Sel gemme naturel, non raffiné, non blanchi
Origine	Iran – Désert du Dasht-e Kavir
Description	Sel de roche extrait, trié manuellement, broyé et filtré
Couleur / aspect	Transparent, vitré, avec inclusions bleutées (effet optique naturel)
Saveur	Douce, légèrement salée
Granulométrie	Fine (0–1 mm) ou grossière (3–6 mm)
DLUO	4 ans à partir de la date de livraison
Conditions de stockage	Endroit frais (< 25 °C), sec (< 65 % HR), à l'abri de la lumière

Composition moyenne (% sur matière sèche)

Composant	Teneur
Sodium	31,0 %
Sodium chlorure (NaCl)	78,5 %
Potassium	10,7 %
Calcium	1 147 mg/kg
Magnésium	278 mg/kg
Fer	2,4 mg/kg
Aluminium	2,4 mg/kg
Silicium	140 mg/kg
Sulfur	2 400 mg/kg
Autres oligo-éléments	Zinc, cuivre, manganèse, chrome, cobalt, molybdène, etc.

Contaminants (résidus moyens)

Substance	Résultat	Limite max (Codex)
Mercure	0,064 mg/kg	0,5 mg/kg
Arsenic	0,013 mg/kg	2 mg/kg
Plomb	0,12 mg/kg	2 mg/kg
Cadmium	0,0011 mg/kg	--
Antimoine	< 0,005 mg/kg	--

Caractéristiques générales

- Produit **non irradié**
- **Sans OGM**
- **Sans allergènes** selon le règlement (UE) n° 1169/2011
- **Vegan**
- Aucun additif, colorant, fluor, iode ou anti-agglomérant ajouté
- Emballage conforme aux règlements (CE) n° 1935/2004 et (UE) n° 10/2011

Remarques

Le sel bleu de Perse doit sa couleur bleue à une **perturbation du réseau cristallin** due à la pression tectonique. Cette couleur peut s'atténuer après broyage (effet purement optique).

Les valeurs indiquées sont des moyennes, sujettes aux variations naturelles du produit.

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