



FICHE TECHNIQUE

Sel fumé au hickory en gros

Nom courant : Hickory Smoked Sea Salt

Identification produit

| Dénomination | Sel de mer fumé au bois de hickory |
|--------------------------|---|
| Ingrédients | Sel de mer du Pacifique, fumée naturelle de bois de hickory |
| Origine | États-Unis (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 réception si emballage non ouvert) |
| Nomenclature douanière | À confirmer (proche 2501 00 91) |
| Code douane origine | À préciser si applicable |
| Conditions de stockage | Endroit frais (≤ 25 °C), sec (< 65 % HR), à l'abri de la lumière, dans l'emballage d'origine fermé |
| Allergènes présents | Aucun selon règlement (UE) 1169/2011 |
| Traces possibles | Aucune signalée |
| OGM | Sans OGM |
| Ionisation / Irradiation | Produit non irradié |
| Pesticides / Mycotoxines | Non applicable |
| Vegan | Oui – sans ingrédients ni sous-produits animaux |

Caractéristiques microbiologiques

| Paramètre | Valeur maximale |
|---------------|--|
| Germes totaux | Non applicable (produit sec et non périssable) |
| Salmonella | Absence |

Caractéristiques physico-chimiques (moyennes)

| Paramètre | Valeur |
|------------------------|-------------------------------|
| Chlorure (Cl) | 60,41 % |
| Sodium (Na) | 39,4 % |
| Soufre (S) | 0,139 % |
| Potassium (K) | 0,086 % |
| Calcium (Ca) | 0,080 % |
| Magnésium (Mg) | 0,068 % |
| Antimottant | Aucun |
| Iode, fluor, additifs | Aucun |
| Humidité | Non précisée |
| Aspect granulométrique | Sel moyen, cristaux uniformes |
| Couleur | Brun foncé homogène |
| Saveur | Fumée, intense, boisée |

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

| Paramètre | Valeur |
|--------------------------------|--------------------|
| Énergie | 0 kcal / 0 kJ |
| Protéines / Glucides / Lipides | 0 g (non présents) |
| Sel | Environ 99 g |

Caractéristiques organoleptiques

| Critère | Description |
|---------|--|
| Aspect | Cristaux granulés, brun foncé |
| Odeur | Arôme fumé intense, caractéristique du hickory |
| Saveur | Salée, chaleureusement fumée, rustique |

Utilisation prévue

| Usage |
|--|
| Assaisonnement – usage culinaire professionnel ou domestique, en finition ou cuisson. Produit destiné à la consommation humaine. |

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 |
|--|
| Récolte → Séchage → Fumage au bois de hickory → Contrôle qualité → Conditionnement |

Déclarations complémentaires

| Déclaration |
|---|
| Produit sans contaminants chimiques ou microbiens anormaux |
| Sans OGM |
| Non irradié |
| Sans allergènes selon le règlement (UE) 1169/2011 |
| Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969 |
| À consommer dans les 48 mois suivant la livraison si stockage optimal |

Réglementation applicable

| Référence |
|--|
| Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage |
| Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages alimentaires |
| Codex Alimentarius – Limites pour métaux lourds (Pb, Cd, Hg, Cu, As) |

L'ile aux épices

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres – FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : contact@ileauxepices.com