



## FICHE TECHNIQUE

### Sel noir de l'Himalaya Kala Namak en gros

Nom local : Kala Namak

### Identification produit

| Dénomination           | Sel noir de l'Himalaya – Kala Namak (fin ou gros)                              |
|------------------------|--|
| Ingrédients            | Sel gemme (env. 95 %), cendres végétales de <i>Salsola stocksii</i> (env. 5 %) |
| Origine                | Pakistan   |
| Aspect                 | Poudre rouge-noire (fin) ou cristaux foncés (gros)                             |
| Goût                   | Salé, saveur typique d'œuf due à l'hydrogène sulfuré                           |
| Odeur                  | Odeur soufrée (œuf pourri naturel)   |
| Granulométrie          | Fin : 0,4–0,8 mm ; Gros : 2–4 mm   |
| DLUO / DDM             | 4 ans (dans emballage scellé, sec, < 65 % HR)                                  |
| Conditions de stockage | Endroit sec, à l'abri de l'humidité et de la lumière                           |

### Conformité réglementaire

- **Non raffiné**
- **Sans additifs** : pas d'anti-agglomérant, d'iode, de fluor ni de colorant
- **Sans OGM**
- **Non irradié**
- **Sans allergènes** (conformément au règlement UE 1169/2011)
- **Vegan**
- **Métaux lourds** : conforme au Codex Alimentarius
- **Emballage** : matériau apte au contact alimentaire

## Caractéristiques physico-chimiques

| Paramètre                       | Valeur typique   |
|---------------------------------|------------------|
| Humidité                        | < 0,5 %          |
| NaCl (sur matière sèche)        | env. 95,0–96,0 % |
| CaCl <sub>2</sub>               | < 0,2 %          |
| MgCl <sub>2</sub>               | < 0,1 %          |
| Na <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> | < 4,0 %          |
| Fer (Fe)                        | < 0,05 %         |
| Matières insolubles             | < 0,5 %          |

## Application

Utilisé traditionnellement dans la cuisine ayurvédique indienne.

Convient aux régimes **végétarien, végétalien, sans lactose et sans gluten.**

### 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)