



FICHE TECHNIQUE

Sel Salish fumé au bois d'aulne rouge en gros

Nom latin : Non applicable (produit minéral)

Identification produit

Dénomination	Sel Salish – sel de mer fumé à l'aulne rouge
Ingrédients	Sel marin du Pacifique, fumée naturelle de bois d'aulne rouge
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
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 2501 00 91 00)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière, au frais (≤ 25 °C), HR ≤ 65 %
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Aucune mentionnée
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Additifs	Aucun (sans iode, fluor, anti-agglomérant, ni conservateur)
Vegan	Oui – convient aux régimes végétalien et végétarien

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Méthode / Norme	Valeurs
Produit inorganique – non concerné par les normes microbiologiques		

Caractéristiques physico-chimiques (valeurs moyennes)

Paramètre	Valeur
Na	39,1 %
Cl	60,5 %
Mg	0,30 %

Ca	100 mg / 100 g
Fe	< 1 mg / 100 g
Humidité	1,70 %
Insolubles	0,05 %

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g)

Nutriment	Valeur
Sel (NaCl)	env. 99,9 %

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Sel grain moyen, sec, légèrement brun
Couleur	Brun clair
Odeur	Fumée naturelle boisée
Goût	Salé, intense, fumé, aromatique
Granulométrie	Moyenne (grain moyen)

Utilisation prévue

Usage
Assaisonnement original pour viandes, poissons, pommes de terre, légumes grillés, marinades, plats au barbecue

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 de sel → Séchage → Fumage naturel au bois d'aulne → Conditionnement → Stockage → Expédition

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit non irradié
Sans OGM
Sans additifs
Sans allergènes
Produit naturel, non raffiné
À consommer dans les 4 ans suivant la livraison si conservé dans son emballage d'origine fermé et au sec

Réglementation applicable

Référence
Codex Alimentarius (CAC/RS 150-1985) – Spécifications pour le sel
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (CE) 1935/2004 & (UE) 10/2011 – Matériaux au contact alimentaire

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