



FICHE TECHNIQUE

Sel Viking en gros

Mélange salé aromatisé

Nom latin : Non applicable (mélange)

Identification produit

Dénomination	Sel Viking – sel aromatisé fumé
Ingrédients	Sel, poivre noir, oignon, arôme de fumée, dextrose, curcuma, arôme
Origine	Allemagne (voir étiquette)
Poids net	25 kg (format fournisseur)
Poids brut	25 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette
Nomenclature douanière	2501 00 91 00
Code douane origine	Allemagne
Conditions de stockage	Conserver à température ambiante, au sec, à l'abri de la lumière
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Céleri, sésame, moutarde, fruits à coque
OGM	Sans OGM, non soumis à étiquetage
Ionisation / Irradiation	Produit non ionisé, conforme à la directive 1999/2/CE
Pesticides	Conforme au règlement CE 396/2005
Métaux lourds	Conforme au règlement UE 2023/915

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Méthode / Norme	Valeurs
Produit inorganique – non concerné par l'analyse microbiologique		

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur attendue
NaCl (sel alimentaire)	≥ 97 % de l'extrait sec (hors additifs)
Pour sel marin gris alimentaire	≥ 94 % de l'extrait sec

Arsenic (As)	≤ 0,5 mg/kg
Cuivre (Cu)	≤ 2 mg/kg
Plomb (Pb)	≤ 2 mg/kg
Cadmium (Cd)	≤ 0,5 mg/kg
Mercure (Hg)	≤ 0,1 mg/kg

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g)

Nutriment	Valeur
Énergie	424 kJ / 101 kcal
Matières grasses	0,7 g
- dont saturées	0,2 g
Glucides	20,8 g
- dont sucres	19,5 g
Protéines	2,4 g
Sel (NaCl)	63,53 g

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Mélange sec en poudre ou grains homogènes
Couleur	Brun clair à jaune
Odeur	Fumée boisée, épices
Goût	Salé, fumé, relevé, légèrement sucré

Utilisation prévue

Usage
Assaisonnement gourmet pour grillades, poissons, pommes de terre, marinades, barbecues, œufs, plats scandinaves

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
Mélange → Aromatisation → Conditionnement → Stockage → Expédition

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit non irradié
Sans OGM
Ne contient pas d'additifs non déclarés
À consommer dans les 24 mois suivant la date de conditionnement dans des conditions optimales

Réglementation applicable

Référence
Codex Alimentarius CAC/RS 150-1985
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Directive 1999/2/CE – Ionisation

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