

FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SHEET

Date: janvier-21



ESPRIT DU SEL SAS 44 Grande rue 17670 La Couarde sur mer	T: 05.46.29.64.89 F: 05.46.29.65.51 contact@espritdusel.com
Marque/Brand	Esprit du sel
Appellation Commerciale / Item Name	Fou N°1 BIO Moulin 70 g
Dénomination de vente / Sales Name	Sel Marin- Epices
Ingrédients / Ingredients	Sel Marin 90%, *Mélange épices 10% (*paprika, *poivre noir, *romarin, *baies roses, *coriandre, *poivre blanc, *poivre vert, *thym) Grey Sea Salt 90%, *Mixed spices 10% (*paprika, *black pepper, *rosemary, *pink berries, *coriander, *white pepper, *green pepper, *thyme) * ingrédients issus de l'agriculture biologique / Ingredients organic certified
Origine / Origin	Sel : France, Epices : Agriculture biologique UE et non UE Salt: France, Spices: EU and non-EU organic farming
Conservation / Storage Instructions	Conserver au sec ; Température ambiante Keep dry ; Ambient Temperature
DDM / Shelf Life	24 mois / 24 months
Codes	EAN CODE: 3 5581800 32108 In house code: FO1M70 Code Douanier Customs code: 25010091
UVC / Sale Unit / SKU	Poids net / Net weight: 70g Poids brut / Gross weight: 190g
Conditionnement / Packaging	Moulin en verre / Glass grinder h: 11 cm L: 4,6 cm l/w: 4,6 cm
Colis / Box	UVC par colis / unit per box: 12 Poids net / Net weight: 0,84 kg h: 12 cm L: 18,8 cm l/w: 14,1 cm Poids brut / gross weight: 2,41 kg
Palettisation / Palettization	EURO palette / pallet: 800 x 1200 UVC par P / Unit per P: 2520 Couche par P / Layer per P: 7 Colis par C / Box per L: 30 Colis per P / Box per P: 210
Lot et DDM / Batch and shelf life	N° Lot format / Batch N° format: FL pour fleur de sel ou SG pour Sel Marin + année de prod + N° du jour + Initiales Saunier FL for Flower of salt or SG for grey sea salt + year of production + N° of day + Producer Initials
OGM / GMO	Absence d'OGM / No GMO Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003
Allergènes / Allergens	Pas d'allergènes connus. Le céleri et les sulfites sont présents dans nos stocks et sur la ligne de fabrication. Une procédure de gestion des allergènes intégrant des mesures particulières de stockage, de manipulation et de nettoyage est mise en place afin de maîtriser le risque de contamination croisée. No allergens known . Celery and sulphites are present in our stocks and on the production line. An allergen management procedure integrating specific storage, handling and cleaning measures is in place to control the risk of cross-contamination.
Labels / Certifications:	Label AB & UE certifié par Ecocert / Organic EU certification by ECOCERT FR-BIO-01

FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SHEET



Date:

janvier-21

ESPRIT DU SEL SAS
44 Grande rue
17670 La Couarde sur mer

T: 05.46.29.64.89
F: 05.46.29.65.51
contact@espritdusel.com

Nom Commercial / Item Name

Fou n°1 Moulin 70g

Critères physico-chimiques / Physico-

Sel Marin / Grey sea salt	
NaCl	> 94% de l'extrait sec
Cu	< 2 mg/kg
Pb	< 2 mg/kg
As	< 0,5 mg/kg
Cd	< 0,5 mg/kg
Hg	< 0,1 mg/kg

Décret n°2007-588 du 24 avril 2007 relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine.
Decree n ° 2007-588 of April 24, 2007 relative to the salts for the human food.

Sel Marin / Grey sea salt	
Taux d'insoluble / Insoluble Rate	< 0,75%
Taux d'humidité / Moisture rate	< 10 %
Granulométrie / Granulometry	< 7mm

Mycotoxines/Mycotoxins:	
Aflatoxines B1+B2+G1+G2	< 10 µg/kg
Aflatoxines B1	< 5 µg/kg
Ochratoxines A	< 15 µg/kg

Composition microbiologique / Microbiological criteria

Sel Marin / Grey sea salt	
Germes / Bacterias	Critères / Criterias
Flore totale mésophile / Total Mesophilic Flora	< 5000 UFC/g
Enterobactéries / Entérobacterias	< 10 UFC/g
Staphylocoques à coagulase + / Staph positive coagulase	< 10 UFC/g

Herbes aromatiques / Aromatic herbs:		
Germes / Bacteria	Norme / Norm	Critère/Criteria
Escherichia coli	REG EU 2073	100 UFC/g
L. Monocytogenes	REG EU 2073	Absence/25g
Salmonella	REG EU 2073	Absence/25g