

GRP.BATZ.FTCO-124-V04R00

SEL DE GUERANDE FIN SECHE

Produit sur les Marais Salants de la Presqu'île de Guérande par évaporation naturelle d'eau de mer sous l'effet conjugué du soleil et du vent, puis récolté manuellement par les paludiers selon des procédés ancestraux, ce sel marin ne subit aucun lavage et conserve ainsi ses minéraux et oligo-éléments issus de l'eau de mer, sans adjonction d'aucun additif.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	Unité	Valeur
NaCl (<i>sur sel sec</i>)	%	≥ 94
Perte de masse (à 110°C)	%	≤ 2
Magnésium (<i>sur sel sec</i>)	ppm	4700
Calcium (<i>sur sel sec</i>)	ppm	2100
Sulfate (<i>sur sel sec</i>)	ppm	13000
Insolubles (<i>sur sel sec</i>)	%	0.75
Granularité	Cristaux essentiellement compris entre 0,1 et 1 mm	

CONTAMINANTS METALLIQUES

Pour le sel, les teneurs maximales en métaux lourds sont définies par l'Arrêté du 28 mai 1997 relatif au sel alimentaire ainsi que la norme Codex Stan 150-85 sur le sel de qualité alimentaire.

Elles concernent les éléments ci-après :

	Teneurs maximales	Résultats obtenus sur les sels BOURDIC
Arsenic (As)	≤ 0,50 mg/kg	≤ 0,05 mg/kg
Cuivre (Cu)	≤ 2,00 mg/kg	≤ 1,00 mg/kg
Plomb (Pb)	≤ 2,00 mg/kg	≤ 1,00 mg/kg
Cadmium (Cd)	≤ 0,50 mg/kg	≤ 0,20 mg/kg
Mercure (Hg)	≤ 0,10 mg/kg	≤ 0,04 mg/kg

TRAITEMENT

Néant

TEXTE REGLEMENTAIRE

Décret n°2007-588 du 24 avril 2007 relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine.

CONTAMINATION MICROBIENNE

En ce qui concerne la microbiologie, la réglementation actuelle sur les denrées alimentaires ne soumet le sel à aucune disposition particulière. Toutefois, nous avons mis en place depuis plusieurs années un plan de surveillance sur notre unité de fabrication et de conditionnement afin de vérifier qu'une source de contamination pouvant affecter nos produits n'a pas pu se développer en marge des mesures d'hygiène et de maîtrise de la salubrité qui sont appliquées dans notre atelier, et caractériser le statut microbien de nos sels. Le tableau ci-dessous présente les résultats habituellement obtenus sur nos sels de mer.

Germes	Résultats
Anaérobies sulfitoréducteurs / 10g	< 10
Coliformes thermotolérants / 10g	< 10
Coliformes totaux / 10g	< 10
Micro-organismes aérobies à 30°C / 10g	200
Spoires flore aérobie mésophile / 10g	200
Levures / 10g	< 10
Moisissures / 10g	< 10
Salmonelles / 25g	Absence
Staphylococcus à coagulase positive / 10g	< 10
Entérocoques intestinaux / 10g	< 10

SITE DE FABRICATION

BATZ SUR MER 44740 – France

Pour respecter les règles d'hygiène qu'impliquent les fabrications de produits alimentaires, ce site est engagé dans une démarche d'analyse de risques selon les principes de la méthode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*)

Remarque :

L'amélioration continue de nos procédés de fabrication et de nos méthodes de travail n'empêche cependant pas l'apparition ponctuelle d'insolubles dans le sel de mer. Ils sont inhérents à son origine marine (petits graviers et/ou fragments de coquillage) et de granularité similaire ou inférieure aux cristaux de sel.

SOCIETE BOURDIC

B.P. 22 – RUE DE BRETAGNE – 44740 BATZ SUR MER – France
Tel : +33(0)2.40.23.97.08 - Fax : +33(0)2.40.23.84.21
SAS AU CAPITAL DE 40 000€ - RC SAINT NAZAIRE B 431 954 676
APE 741 J – SIRET 431 954 676 00018 – N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR 09 431 954 676

Nos publications et notices ont pour but de vous conseiller au mieux.

Les indications concernant les applications possibles de nos produits ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité, particulièrement en cas d'atteinte aux droits appartenant à des tiers.

Date de mise à jour : 05.03.2015