

Sel Alimentaire Raffiné Standard**NUTRIKS**
PURE

Quality	produit blanc, cristallin				
Analyse chimique	w	typ.	min.	max.	Méthode
• Chlorure de sodium	[%]	99,9	99,8		ASTM E 534-08
• Calcium (Ca)	[mg/kg]	50		100	ISO 2482
• Magnésium (Mg)	[mg/kg]	10		20	ISO 2482
• Sulfate (SO ₄)	[mg/kg]	400		900	ISO 2480
• Teneur en eau	[%]	0,02		0,1	ISO 2483
• Insolubles dans l'eau	[%]	0,005		0,01	ISO 2479
Granulométrie	w	typ.	min.	max.	
• > 0.71 mm	[%]	7		10	
• 0,10 - 0,71 mm	[%]	89	85		
• < 0,10 mm	[%]	4		5	
Propriétés physiques					Méthode
• Densité apparente		1100 – 1300 kg/m ³			EN 1236
Additifs	w	typ.		max.	Méthode
anti-agglomérant E 535 Na ₄ [Fe(CN) ₆], exprimé en K ₄ [Fe(CN) ₆] anhydr.	[mg/kg]	10		20	EuSalt AS 004
Nous consulter	w				Méthode
Iode (sous la forme de KI) exprimé en I					EuSalt AS 002
Iode (sous la forme de KIO ₃) exprimé en I					EuSalt AS 002

Les sels de table iodés sont iodés conformément à la législation du pays destinataire.

Les informations mentionnées ci-dessus sont le résultat de nos contrôles qualités continus. Elles ne dispensent pas l'utilisateur de l'obligation de contrôle du produit à réception. Les informations listées sont données juste à titre d'information et sans garantie. Il incombe à l'utilisateur de vérifier que le produit est en conformité avec les exigences de l'application en question.