

# 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](mailto:contact@espritdusel.com)



Marque/Brand

Esprit du Sel

Appellation Commerciale / Item Name

Fleur de Sel au Céleri BIO pot 120g

Dénomination de vente / Sales Name

Fleur de Sel au Céleri BIO pot 120g

Ingrédients / Ingredients

Fleur de Sel 84%, \*céleri 16%.  
Flower fo salt 84%, \*celery 16%.  
\* ingrédients issus de l'agriculture biologique / Ingredients organic certified

Origine / Origin

Fleur de 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

DLUO / Shelf Life

24 mois / 24 months

Codes

EAN CODE: 3 5581800 90542  
In house code: FLCPOT120

Code Douanier Customs code: 25010091

UVC / Sale Unit / SKU

Poids net / Net weight: 120g

Poids brut / Gross weight: 295g

Conditionnement / Packaging

Pot en verre / Glass jar  
h: 6,9cm L: 7,3 cm l/w: 7,3 cm

Colis / Box

UVC par colis / unit per box: 12  
Poids net / Net weight: 1,44 kg Poids brut / gross weight: 3,83 kg  
h: 7,5 cm L: 30,7cm l/w: 23,1 cm

Palettisation / Palettization

EURO palette / pallet: 800 x 1200  
UVC par P / Unit per P: 1452 Couche par P / Layer per P: 11  
Colis par C / Box per L: 11 Colis per P / Box per P: 121

Lot et DLUO / 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

**CELERI**  
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.  
**CELERY**  
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 in order 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](mailto:contact@espritdusel.com)

Nom Commercial / Item Name **Fleur de sel Céleri pot 120g**

Critères physico-chimiques / Physico-chemical criteria

Fleur de Sel	
Composants / Component	Critères / Criterias
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.

Composition microbiologique / Microbiological criteria

Fleur de sel	
Taux d'insoluble / Insoluble Rate	< 0,2%
Taux d'humidité / Moisture rate	< 8%
Granulométrie / Granulometry	< 3mm

Fleur de sel	
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

Céleri / Celery:		
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