

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	Fleur de Sel au Piment Espelette BIO pot 150g
Dénomination de vente / Sales Name	Fleur de sel -Epices
Ingrédients / Ingredients	Fleur de Sel 98%, *Piment d'Espelette 2%. Flower of salt 98%, *Espelette Chili 2%. * ingrédients issus de l'agriculture biologique / Ingredients organic certified
Origine / Origin	France
Conservation / Storage Instructions	Conserver au sec ; Température ambiante Keep dry ; Ambient Temperature
DDM / Shelf Life	24 mois / 24 months
Codes	EAN CODE: 3 5581800 31453 Code Douanier Customs code: 25010091 In house code: FLESPOT150
UVC / Sale Unit / SKU	Poids net / Net weight: 150g Poids brut / Gross weight: 320g
Conditionnement / Packaging	Pot en verre / Glass jar h: 6,9 cm L: 7,3 cm l/w: 7,3 cm
Colis / Box	UVC par colis / unit per box: 12 Poids net / Net weight: 1,8 kg Poids brut / gross weight: 4,1 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 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 celeri 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

Fleur de sel Piment d'Espelette pot 150g

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.

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

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

Composition microbiologique / Microbiological criteria

Fleur de sel	
Germes / Bacteria	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

Piment / Chili:		
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