

# 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	Pêché Mignon BIO Moulin 60 g	
Dénomination de vente / Sales Name	Sel Marin -Epices	
Ingrédients / Ingredients	Sel Marin 82%, *Mélange d'épices 18% (*sariette, *laurier, *écorces de citron) Grey Sea Salt 82%, *Mixed spices 18% (*savory, *laurel, *lemon peel) * 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 32146 In house code: PMM60	Code Douanier Customs code: 25010091
UVC / Sale Unit / SKU	Poids net / Net weight: 60g	Poids brut / Gross weight: 180g
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: 0,72 kg h: 12 cm L: 18,8 cm l/w: 14,1 cm	Poids brut / gross weight: 2,33 kg
Palettisation / Palettization	EURO palette / pallet: 800 x 1200 UVC par P / Unit per P: 2520 Colis par C / Box per L: 30	Couche par P / Layer per P: 7 Colis per P / Box per P: 210
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	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](mailto:contact@espritdusel.com)

Nom Commercial / Item Name **Péché Mignon Moulin 60g**

Critères physico-chimiques / Physico-chemical criteria

Sel Marin / Grey sea salt	
Composants /	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.

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

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