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	**P'tit Potager BIO Moulin 60 g**
Dénomination de vente / Sales Name	**Sel Marin - Epices**
Ingrédients / Ingredients	**Sel Marin 88%, *Mélange d'épices 12% (*carotte, *poireau, *oignon (sulfites))** **Grey Sea Salt 88%, *Mixed spices 12% (*carrott,* leek, *onion (sulfites))** *** 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**
DLUO / Shelf Life	**24 mois / 24 months**
Codes	EAN CODE: **3 5581800 32177** — Code Douanier / Customs code: **25010091** In house code: **PPM60**
UVC / Sale Unit / SKU	Poids net / Net weight: **60g** — Poids brut / Gross weight: **180 g**
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: **0,84 kg** — Poids brut / gross weight: **2,33 kg** **h: 12 cm L: 18,8 cm l/w: 14,1 cm**
Palettisation / Palettization	EURO palette / pallet: **800 x 1200** UVC par P / Unit per P: **2520** — Couche par P / Layer per P: **7** Colis par C / Box per L: **30** — 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	**Oignons (SULFITES)** **Le céleri est également présent 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 maitriser le risque de contamination croisée.** **Onions (SULPHITES)** **Celery is also 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

Nom Commercial / Item Name **Petit Potager Moulin 60g**

Critères physico-chimiques / Physico-chemical criteria

Sel Marin / Grey sea salt	
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.

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
Staphyloccoques à coagulase + / Staph positive coagulase	< 10 UFC/g

Poireau/Leek :		
Germes/Bacteria	**Norme/Norm**	**Crière/criteria**
Escherichia coli	REG EU 2073	1000 UFC/g
Salmonella	REG EU 2073	Absence/25g
L. monocytogenes	REG EU 2073	Absence/25g
S. aureus	REG EU 2073	1000 UFC/g

Carotte/ Carott :		
Germes/Bacteria	**Norme/Norm**	**Crière/criteria**
Escherichia coli	REG EU 2073	100 UFC/g
Salmonella	REG EU 2073	Absence/25g
L. monocytogenes	REG EU 2073	Absence/25g
S. aureus	REG EU 2073	100 UFC/g

Oignons blancs lanières/ Onion :		
Germes/Bacteria	**Norme/Norm**	**Crière/criteria**
Escherichia coli	REG EU 2073	100 UFC/g
Salmonella	REG EU 2073	Absence/25g
L. monocytogenes	REG EU 2073	Absence/25g