

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

Nom Commercial / Item Name

Fou n°1 BIO sachet 100g

Dénomination de vente / Sales Name

Fou n°1 BIO sachet 100g

Ingrédients / Ingredients

Sel Marin 90%, Mélange d'épices 10% (Paprika*, Poivre noir*, Romarin*, Baies roses*, Coriandre*, Poivre blanc*, Poivre vert*, Thym*)
Grey sea salt 90%, Mixed spices 10% (Paprika*, Black pepper*, Rosemary*, Pink berries*, Coriander*, White pepper*, Green pepper*, Thyme*)
* 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 31378
In house code: FO1SAC100

Code Douanier Customs code: 25010091

UVC / Sale Unit / SKU

Poids net / Net weight: 100g

Poids brut / Gross weight: 102g

Conditionnement / Packaging

Sachet plastique / Plastic bag
h: 15cm L: 3,5cm l/w: 7cm

Colis / Box

UVC par colis / unit per box: 20
Poids net / Net weight: 2kg
h: 10 cm L: 22 cm l/w: 15 cm

Poids brut / gross weight: 2,2 kg

Palettisation / Palettization

EURO palette / pallet: 800 x 1200
UVC par P / Unit per P: 4000
Colis par C / Box per L: 25

Couche par P / Layer per P: 8
Colis per P / Box per P: 200

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

Nom Commercial / Item Name

Fou n°1 Sachet 100g

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

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

Composition microbiologique / Microbiological criteria

Sel Marin / Grey sea salt	
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

Herbes aromatiques / Aromatic herbs:	
Germes / Bacteria	Norme / Norm
Escherichia coli	REG EU 2073
L. Monocytogenes	REG EU 2073
Salmonella	REG EU 2073