

## 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

Nom Commercial / Item Name

Fleur de Sel Basilic BIO sachet de 200g

Dénomination de vente / Sales Name

Fleur de sel au basilic

Ingrédients / Ingredients

Fleur de sel 95%, \*Basilic 5%  
Flower of salt 95%, \*Basilic 5%  
\* 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 30180  
In house code: FLBSAC200

Code Douanier Customs code: 25010091

UVC / Sale Unit / SKU

Poids net / Net weight: 200g

Poids brut / Gross weight: 202g

Conditionnement / Packaging

Sachet plastique / Plastic bag  
h: 22 cm L: 4 cm l/w: 10 cm

Colis / Box

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

Poids brut / gross weight: 2,1kg

Palettisation / Palettization

EURO palette / pallet: 800 x 1200  
UVC par P / Unit per P: 2000  
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](mailto:contact@espritdusel.com)

Nom Commercial / Item Name

**Fleur de sel Basilic Sachet 200g**

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

Composition microbiologique / Microbiological criteria

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

UVC par P / Unit per P: **2000**

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