

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 500g	
Dénomination de vente / Sales Name	Fou n°1 BIO	
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%, Spices blend 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 31545 In house code: FO1SAC500	Code Douanier Customs code: 25010091
UVC / Sale Unit / SKU	Poids net / Net weight: 500g	Poids brut / Gross weight: 505g
Conditionnement / Packaging	Sachet plastique / Plastic bag h: 25 cm L: 5 cm l/w: 12,5 cm	
Colis / Box	UVC par colis / unit per box: Poids net / Net weight: 5 kg h: 11,5 cm L: 31 cm l/w: 23,1 cm	Poids brut / gross weight: 5,35 kg
Palettisation / Palettization	EURO palette / pallet: 800 x 1200 UVC par P / Unit per P: 880 Colis par C / Box per L: 11	Couche par P / Layer per P: 8 Colis per P / Box per P: 88
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 500g

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 / 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