



Intitulé :

FICHE TECHNIQUE

DENOMINATION	<i>GROS SEL MARIN GRIS ALIMENTAIRE DE GUERANDE</i>
DESIGNATION DE VENTE	GROS SEL SAC 10 KG TRADITION
MARQUE COMMERCIALE	LE GUERANDAIS
QUALITE	TRADITION
TYPE ET POIDS NET UNITE CONSOMMATEUR	SAC 10 KG
CODE INTERNE	000142

TAUX TVA	5,50%
----------	-------

CONDITIONNEMENT

UNITE CONSOMMATEUR	SAC 10 KG
EMBALLAGE UNITE CONSOMMATEUR	SACHET PLASTIQUE PEBD
EAN 13 UVC / GENCOD	3445850023101
UNITE DE COMMANDE	SAC 10 KG
EMBALLAGE UNITE DE COMMANDE	SACHET PLASTIQUE PEBD
REFERENCE DU CARTON EVENTUEL	_____
DIMENSION DU COLIS LxIxh (cm)	55 x 30 x 12
POIDS NET DU COLIS (kg)	10
POIDS BRUT DU COLIS (kg)	10,035
EAN COLIS	53445850023106

PALETTISATION

TYPE PALETTE	PALETTE EUROPE 120 x 80 FILMEE
NOMBRE COLIS PAR PALETTE	100 SACS
PALETTISATION	10 SACS PAR COUCHE 10 COUCHES
DIMENSION PALETTE LxIxh (cm)	120 x 80 x 135
POIDS NET PALETTE (kg)	1000
POIDS BRUT PALETTE (kg)	1003,5



Intitulé :

FICHE TECHNIQUE**TRACABILITE**

IDENTIFICATION	n° de lot + DLUO sur chaque UVC + Palette
NUMERO DE LOT	dernier chiffre de l'année + quantième du jour de conditionnement + silo d'origine + code opérateur + numéro d'ordre
DLUO (Date limite d'utilisation optimale)	4 ans fin d'année après le jour de conditionnement
CONDITIONS DE CONSERVATION	A conserver à l'abri de l'humidité et du soleil direct

SPECIFICATIONS

COMPOSITION	100% Sel de Guérande
TECHNIQUE DE RECOLTE	Manuelle en marais salants
ZONE DE RECOLTE	<u>PRESQU'ILE GUERANDAISE :</u> . Bassin de Guérande : Batz sur Mer, La Baule, Le Croisic, Le Pouliguen, Guérande et La Turballe . Bassin du Mes : communes de Mesquer, Saint Molf et Assérac
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES Taux d'insolubles Taux d'humidité Granulométrie	$\leq 0,75 \%$ $\leq 10 \%$ $\leq 4 \text{ mm}$ (au moins 98 %)
CARACTERISTIQUES CHIMIQUES Magnésium Chlorure de sodium (sur sec) Arsenic Cuivre Plomb Cadmium Mercure	0,6 +/- 0,4 g / 100g $\geq 94\%$ $\leq 0,5\text{mg} / \text{Kg}$ $\leq 2\text{mg} / \text{Kg}$ $\leq 2\text{mg} / \text{Kg}$ $\leq 0,5\text{mg} / \text{Kg}$ $\leq 0,1\text{mg} / \text{Kg}$ garanti sans additif
CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES Flore aérobie mésophile Coliformes totaux Escherichia coli Entérocoques intestinaux	$< 5\ 000/\text{g}$ $< 1/\text{g}$ $< 1/\text{g}$ $< 1/\text{g}$
AUTRES GARANTIES	Non concerné / OGM (règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003) Non ionisé
CERTIFICATION PRODUIT	Certification Conformité Produit en cours IGP Sel de Guérande en cours

AUTRES INFORMATIONS

Distribué par :

LABORATOIRES HUMEAUZ. A. de Gesvrine - 4 rue Képler - B. P. 4125 - 44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex - France
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 - f. : +33 (0)2 40 93 41 00 - e. : info@humeau.com