



SEL FIN EPURE SECHE

FICHE TECHNIQUE

T1

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES, CHIMIQUES ET BACTERIOLOGIQUES

CHIMIQUES

| | |
|-------------------------|----------|
| . H ₂ O..... | 0,1 % |
| Sur Sec: | |
| . NaCl..... | 99,9 % |
| . Insolubles..... | traces % |

BACTERIOLOGIQUES

| | |
|------------------------------------|--------------|
| Flore aérobie 37°C..... | < 10 / g |
| Coliformes totaux | < 3 / g |
| Coliformes thermotolérants..... | < 3 / g |
| Enterobactéries..... | < 10 / g |
| Staphylocoques coagulase..... | < 3 / g |
| Anaérobies sulfito-réducteurs..... | 0 / g |
| Salmonelles..... | Absence/25 g |
| Shigelles..... | Absence/25 g |
| Levures..... | < 10 / g |

PHYSIQUES

| | |
|---|-------------|
| . Densité..... | environ 1,2 |
| . Solubilité dans l'eau à 20°C environ 360g/l..... | |
| . Granulométries disponibles: | |
| | 0 / 0,8 mm |

CONDITIONNEMENTS

- . En sacs polyéthylène thermosoudés de 25 kg, livrés sur palettes perdues.
- . En big-bags perdus de 1200 kg.
- . En vrac par camion benne ou camion citerne à déchargement pneumatique.

TRAITEMENT ANTIMOTTANT

E -536

PRINCIPALES UTILISATIONS DU SEL T1

- . Alimentation (Plats cuisinés – Minoteries – fromageries – biscuiteries... Hôtellerie - cantines)
- . Salaisons
- . Fabrication de saumure..
- . Blanchisseries