



SEL MARIN FIN SECHE

FICHE TECHNIQUE

T1

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES, CHIMIQUES ET BACTERIOLOGIQUES

CHIMIQUES

. H₂O.....0,14 %
 Sur Sec:
 . NaCl.....99,8 %
 . Insolubles.....0,015 %

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