

Fiche technique







EN 1236

CEREBOS® Sel Fin Alimentaire

Version 2.0 Page 1/1 Date d'impression 14.08.2019

NoCAS: Apparence	7647-14-5	NoEINECS produit bland		231-5	98-3
 Analyses chimiques Chlorure de sodium Teneur en eau Insolubles dans l'eau Anti-agglomérant E 535 		Spécifica > 99,8 < 0,1 < 0,01 < 20	% %	Typique 99,9 % 0,02 % 0,005 %	Méthodes ASTM E 534-08 ISO 2483 ISO 2479 EuSalt AS 004
Granulométrie • > 0,71 mm • 0,10 - 0,71 mm • < 0,10 mm		Spécifica <= 10 >= 85 <= 5	% %	Typique 7 % 89 % 4 %	Méthodes EN 1235
Propriétés physiques				Méthodes	

1.100 - 1.300 kg/m³

Réglementation sur les denrées alimentaires, Impuretés et contaminants: Conforme au CODEX ALIMENTARIUS.

Site de conditionnement

Union Européenne - site du groupe esco

Masse volumique apparente

Stockage

Il est conseillé de ne pas gerber les palettes. Le CHLORURE DE SODIUM étant un produit hygroscopique, tout conditionnement ouvert devra être stocké à l'abri de l'humidité.

Moyens de livraison

Nous consulter

Les données précédentes résultent de nos contrôles qualité. Ces données ne dispensent pas l'utilisateur d'un contrôle à réception. L'utilisateur est seul responsable du choix du produit en fonction de l'application souhaitée