

## Fiche technique-V2.3

### Description du produit

Posidonia est un **sel naturel à faible teneur en sodium** produit sur l'île de Formentera en Espagne. Posidonia a été conçu pour aider l'industrie agroalimentaire à **réduire le taux de sodium** dans leurs produits sans sacrifier le goût ou la texture.

### Caractéristiques physiques

- Liquide
- Transparent à une légère couleur rose
- Peut inclure une légère cristallisation et dépôt
- Point d'ébullition: 90°C
- Point de congélation: -18°C
- Odeur marine (potentiellement intense)

### Conditionnement

- Conteneurs IBC de 1.000 litres
- Poids: 1.200kg
- Code matériel fournisseur: ASA 25

### Stockage

- Garder dans un environnement sec et loin de la lumière du soleil
- Durée de conservation minimale de 5 ans à partir de la date de production
- N'ouvrir le couvercle qu'à des fins de production et doit être utilisé dans les 6 mois suivant l'ouverture

### Contaminants–Impuretés

- Sans allergènes, agents pathogènes, gluten et micro-organismes
- Sans OGM (1829/2003/CE et 1830/2003/CE)
- Le produit n'est pas irradié/non ionisé

#### Posidonia SA

Avenue Louise 523, B-1050 Bruxelles  
antoine@posidonia.be | +32(0)477 41 90 34

[www.posidonia.be](http://www.posidonia.be)

## Déclaration

- Posidonia est un sel de mer naturel récolté sous forme liquide
- Sur la liste des ingrédients, il doit être déclaré «sel» et «eau»
- Cela ne change donc pas la liste des ingrédients pour la plupart des produits

## Certifications



## Valeurs nutritionnelles

Composition nutritive pour 100 g de Posidonia:

<b>Énergie en kcal et en kj</b>	0
<b>Matière grasse totale (g/100g)</b>	0g
Dont graisse saturée (g/100g)	0g
Dont graisse poly-insaturée (g/100g)	0g
Dont gras trans (g/100g)	0g
<b>Protéines (g/100g)</b>	0g
<b>Glucides (g/100g)</b>	0g
Dont sucres (g/100g)	0g
Dont amidon (g/100g)	0g
<b>Fibres (g/100g)</b>	0g
<b>Sodium (g/100g)</b>	8g

Posidonia SA

Avenue Louise 523, B-1050 Bruxelles  
antoine@posidonia.be | +32(0)477 41 90 34

www.posidonia.be

## Régime alimentaire

Le produit est adapté pour:

- Ovo-lacto végétariens
- Lacto végétariens
- Ovo végétariens
- Vegans

## Avertissement

Les spécifications énoncées ont été établies sur la base de contrôles de qualité réalisés par le Laboratorio Quimico Microbiologico de Murcia en Espagne.  
Posidonia est un produit **naturel**; les valeurs du produit en matière de minéraux peuvent différer légèrement de l'analyse ci-jointe.

## Recommandation

Pour protéger l'IBC de la lumière du jour, nos IBC sont livrés avec une housse noire.  
Merci de ne pas enlever la housse pendant le transport, le stockage ou la production. Si le sel est pompé à travers le couvercle supérieur, faites une coupe centrée de 30 cm sur le dessus de la housse pour couper le joint et visser/dévisser le couvercle. Si vous utilisez le robinet inférieur, relevez simplement le bas de la housse pour l'actionner et relâchez le bas de la housse dans sa position normale après utilisation.

## Version

2.3: 16 novembre 2017

### Posidonia SA

Avenue Louise 523, B-1050 Bruxelles  
antoine@posidonia.be | +32(0)477 41 90 34

[www.posidonia.be](http://www.posidonia.be)

Assay and comments marked with \* are not covered by ENAC accreditation.

## Laboratorio Químico Microbiológico, S.A.

C/ Principal. Parcela, 21/1 - Polg. Ind. Oeste - 30169 SAN GINÉS (Murcia) ESPAÑA  
Phone: +34 968 80 59 09 - Fax: +34 968 89 13 22 - email: lqm@lqmsa.com

### CUSTOMER DATA

SALINES DE FORMENTERA,S.L  
Plaza de la Sal N°1  
07870 - La Savina (Formentera) - Islas Baleares

San Ginés, Murcia 14-September-2018

Sample description: Formentera natural liquid salt in a plastic bottle with an approximate volume of 1 liter.

Sample reception by: Sample delivered by courier service

Lab reference: AG/MUR/23621/18

Customer reference: PRODUCT: NATURAL SEA SALT

LOT: ASA1000818\_25

Date: 20/08/2018

POSIDONIA

Reception date: 27-August-2018 9:35

Start date: 27-August-2018

Finalization date: 4-September-2018 0:00

## ASSAY REPORT

### ANALYTICAL RESULTS

#### - Microbiological Determinations Test init: 28-August-2018 Test end: 4-September-2018

Investigation of Salmonella spp.	Absence /25ml	From 28/08/18 to 31/08/18 Analytical Method: PNTE/LQM/MIC/0008
Total count Clostridium perfringens at 37°C *	<1 c.f.u./ml LC: 1 c.f.u./ml	From 28/08/18 to 29/08/18 Analytical Method: PNTE/LQM/MIC/028
Aerobic Mesophilic count at 30°C	12 c.f.u./ml LC: 1 c.f.u./ml	From 28/08/18 to 31/08/18 Analytical Method: PNTE/LQM/MIC/0002
Molds and yeasts count at 25°C	<1 c.f.u./ml LC: 1 c.f.u./ml	From 28/08/18 to 04/09/18 Analytical Method: PNTE/LQM/MIC/0010
Enumeration by the most probable number (MPN) of total Coliforms	<2 /100ml LC: 2 /100ml	From 28/08/18 to 29/08/18 Analytical Method: PNTE/LQM/MIC/0003
Enumeration by the most probable number (MPN) of intestinal Enterococcus	<2 /100ml LC: 2 /100ml	From 28/08/18 to 30/08/18 Analytical Method: PNTE/LQM/MIC/0007
Enumeration by the most probable number (MPN) of Escherichia coli	<2 /100ml LC: 2 /100ml	From 28/08/18 to 29/08/18 Analytical Method: PNTE/LQM/MIC/0004

#### - Chemical determinations Test init: 27-August-2018 Test end: 28-August-2018

Carbonates *	<1.0 mg/L LC: 1.0 mg/L mg/L	Analytical Method: ASTM D1067 Analytical Technique: Valoración
Phosphorus *	<0.1 mg/L LC: 0.1 mg/L	Analytical Method: PNTE/LQM/MDA/029 Analytical Technique: Espectrofotometria
Dissolved oxygen *	2.64 mgO2/l LC: 1,0 % mgO2/l	Analytical Technique: Electrometría

Analysis uncertainties are calculated by this laboratory and available by customers request. Analytical results in this report only refer to the sample tested in this laboratory.  
Any change to this laboratory report is prohibited without the laboratory permission.  
LC: Quantification limit

#### Food Control and Analysis

Posidonia SA

Avenue Louise 523, B-1050 Bruxelles  
antoine@posidonia.be | +32(0)477 41 90 34

www.posidonia.be

Assay and comments marked with \* are not covered by ENAC accreditation.

## Laboratorio Químico Microbiológico, S.A.

C/ Principal. Parcela, 21/1 - Polg. Ind. Oeste - 30169 SAN GINÉS (Murcia) ESPAÑA  
Phone: +34 968 80 59 09 - Fax: +34 968 89 13 22 - email: lqm@lqmsa.com

CUSTOMER DATA

### ASSAY REPORT

Sample description: Formentera natural liquid salt in a plastic bottle with an approximate volume of 1 liter.  
Sample reception by: Sample delivered by courier service

Lab reference: AG/MUR/23621/18      Customer reference: PRODUCT: NATURAL SEA SALT  
LOT: ASA1000818\_25  
Date: 20/08/2018  
POSIDONIA  
Reception date: 27-August-2018 9:35      Start date: 27-August-2018      Finalization date: 4-September-2018

**- Chemical determinations [Continuation]**      Test init: 27-August-2018      Test end: 28-August-2018

pH *	7.74 Und pH    LC: 1.0 Und pH	Analytical Method: PNTE/LQM/MDA/013 Analytical Technique: pHmetría
...Iodine *	<10.0 mg/kg    LC: 10.0 mg/kg	Analytical Method: PNTE/LQM/FYQ/230 Analytical Technique: Yodometría
Total nitrogen (expressed as sum of nitrites, nitrates an amonium salts) *	6.6 mg/kg    LC: 1,0 mg/kg	Analytical Method: Interno LQMSA
Sodium *	8.0 %    LC: 0.001 %	Analytical Method: PNTE/LQM/FYQ/140 Analytical Technique: ICP/MS
Calcium	0.06 %    LC: 0.01 %	Analytical Method: PNTE/LQM/FYQ/166 Analytical Technique: Complexometría
Chloride	17 %    LC: 2.0 %	Analytical Method: PNTE/LQM/FYQ/167 Analytical Technique: Argentometría
Magnesium	1.2 %    LC: 0.1 %	Analytical Method: PNTE/LQM/FYQ/166 Analytical Technique: Complexometría
Insoluble residue	0.055 %    LC: 0.002 %	Analytical Method: PNTE/LQM/FYQ/175 Analytical Technique: Gravimetria
Sulfates	1.9 %    LC: 0.1 %	Analytical Method: PNTE/LQM/FYQ/174 Analytical Technique: Gravimetria

**- Heavy Metals**      Test init: 27-August-2018      Test end: 27-August-2018

Mercury *	<50.0 µg/L    LC: 50.0 µg/L	Analytical Method: PNTE/LQM/FYQ/239 Analytical Technique: Espectrometría de absorción atómica con descomposición térmica y amalgama
Iron *	<0.5 mg/L    LC: 0.5 mg/L	Analytical Method: PNT/LQM/FYQ/140 Analytical Technique: ICP/MS

Analysis uncertainties are calculated by this laboratory and available by customers request. Analytical results in this report only refer to the sample tested in this laboratory.  
Any change to this laboratory report is prohibited without the laboratory permission.  
LC: Quantification limit

Posidonia SA

Avenue Louise 523, B-1050 Bruxelles  
antoine@posidonia.be | +32(0)477 41 90 34

www.posidonia.be

**Food Control and Analysis**

Assay and comments marked with \* are not covered by ENAC accreditation.

## Laboratorio Químico Microbiológico, S.A.

C/ Principal. Parcela, 21/1 - Polg. Ind. Oeste - 30169 SAN GINÉS (Murcia) ESPAÑA  
Phone: +34 968 80 59 09 - Fax: +34 968 89 13 22 - email: lqm@lqmsa.com

CUSTOMER DATA

### ASSAY REPORT

Sample description: Formentera natural liquid salt in a plastic bottle with an approximate volume of 1 liter.  
Sample reception by: Sample delivered by courier service

Lab reference: AG/MUR/23621/18      Customer reference: PRODUCT: NATURAL SEA SALT  
LOT: ASA1000818\_25  
Date: 20/08/2018  
POSIDONIA  
Reception date: 27-August-2018 9:35      Start date: 27-August-2018      Finalization date: 4-September-2018

**- Metals [Continuation]**      Test init: 27-August-2018      Test end: 27-August-2018

Arsenic	<250.0 µg/L    LC: 250.0 µg/L	Analytical Method: PNT/LQM/FYQ/140 Analytical Technique: ICP-MS
Cadmium	<250.0 µg/L    LC: 250.0 µg/L	Analytical Method: PNT/LQM/FYQ/140 Analytical Technique: ICP-MS
Zinc	<500.0 µg/L    LC: 500.0 µg/L	Analytical Method: PNT/LQM/FYQ/140 Analytical Technique: ICP-MS
Cobalt	<250.0 µg/L    LC: 250.0 µg/L	Analytical Method: PNT/LQM/FYQ/140 Analytical Technique: ICP-MS
Copper	<500.0 µg/L    LC: 500.0 µg/L	Analytical Method: PNT/LQM/FYQ/140 Analytical Technique: ICP-MS
Manganese	<250.0 µg/L    LC: 250.0 µg/L	Analytical Method: PNT/LQM/FYQ/140 Analytical Technique: ICP-MS
Nickel	<250.0 µg/L    LC: 250.0 µg/L	Analytical Method: PNT/LQM/FYQ/140 Analytical Technique: ICP-MS
Lead	<250.0 µg/L    LC: 250.0 µg/L	Analytical Method: PNT/LQM/FYQ/140 Analytical Technique: ICP-MS
Potassium	2959 mg/L    LC: 0.025 mg/L	Analytical Method: PNT/LQM/FYQ/140 Analytical Technique: ICP-MS

Laboratory Manager: José Luis Pineda



Digitally signed by JOSE LUIS PINEDA LUCAS  
DN: description=Qualified Certificate: CAM-PF-SW-KPSC, cn=JOSE LUIS PINEDA LUCAS,  
email=jpineda@lqmsa.com, serialnumber=74183751B, ou=PINEDA LUCAS, gn=JOSE LUIS, oudef=A30045868,  
title=DIRECTOR TECNICO, ou=LABORATORIO, ou=LABORATORIO QUIMICO MICROBIOLOGICO, c=ES  
Reason: LABORATORIO QUIMICO MICROBIOLOGICO  
Location: lqmsa.com  
Date: 14.09.2018 15:18:05 +0200

Analysis uncertainties are calculated by this laboratory and available by customers request. Analytical results in this report only refer to the sample tested in this laboratory.  
Any change to this laboratory report is prohibited without the laboratory permission.  
LC: Quantification limit

Posidonia SA

**Food Control and Analysis**

Avenue Louise 523, B-1050 Bruxelles  
antoine@posidonia.be | +32(0)477 41 90 34

www.posidonia.be