

Fiche technique-V2.5

Description du produit

Posidonia est un **produit liquide à faible teneur en sodium**. Il est récolté dans les Salines de l'île de Formentera en Espagne. Posidonia a été conçu pour aider l'industrie agroalimentaire à **réduire le taux de sodium** dans les 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 net: 1.200kg
 Bag in box de 10 litres
 - Poids net: 12kg
- Code matériel fournisseur: ASA 25

Stockage

- Garder dans un environnement sec et loin de la lumière du soleil
- Pas de date limite de consommation
- N'ouvrir le couvercle qu'à des fins de production
- 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



Certifications









Valeurs nutritionnelles

Composition nutritive pour 100 g de Posidonia:

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



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 et certifié eco garantie**; 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 produit 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. Attention, il est recommandé de ne pas utiliser les 2-3 derniers centimètres du produit de l'IBC si il est de couleur rose intense ou rouge et/ou qu'il contient une forte densité de cristaux de sel.

Version

2.5: 15 mai 2020









MZ/MUR/06885/20 Pag. 1/3





Laboratorio Químico Microbiológico, S.L.

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: info@lqmsa.com

CUSTOMER DATA

ANALYSIS REPORT

SALINES DE FORMENTERA,S.L Plaza de la Sal Nº1 07870 - La Savina (Formentera) - Islas Baleares

San Ginés, Murcia 1-April-2020

Client information:

PRODUCT: NATURAL SEA SALT LOT: ASA270220_25

13/03/2020

Laboratory information:

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: MZ/MUR/06885/20

Reception date: 23-March-2020 9:06 Start date: 23-March-2020 Finalization date: 1-April-2020

ANALYTICAL RESULTS

- Microbiological Determinations Test init: 23-March-2020 Test end: 30-March-2020

Detection of Salmonella spp.	No detectado /25ml	
		Analytical Method: ISO 6579-1
Total count Clostridium perfringens at 37°C *	<1 u.f.c./ml LC: 1 u.f.c./ml	
		Analytical Method: PNTe/LQM/MIC/028
Aerobic Mesophilic count at 30°C	39 u.f.c./ml LC: 1 u.f.c./ml	
		Analytical Method: ISO 4833-1
Molds and yeasts count at 25°C	<1 u.f.c./ml LC: 1 u.f.c./ml	
		Analytical Method: PNTe/LQM/MIC/0010
Enumeration by the most probable number (MPN)	<2 NMP/100 ml LC: 2 NMP/100 ml	
of total Coliforms		
		Analytical Method: PNTe/LQM/MIC/0003
Enumeration by the most probable number (MPN)	<2 NMP/100 ml LC: 2 NMP/100 ml	
of intestinal Enterococcus		
		Analytical Method: PNTe/LQM/MIC/0007
Enumeration by the most probable number (MPN)	<2 NMP/100 ml LC: 2 NMP/100 ml	
of Escherichia coli		
		Analytical Method: PNTe/LQM/MIC/0004
- Chemical determinations Test init: 23-March-2020	Test end: 1-April-2020	
Carbonates *	<1.0 mg/L LC: 1.0 mg/L	
		Analytical Method: ASTM D1067 Analytical Technique: Valoración

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. Validation of the assay report made by the corresponding Departments and sections

Any change to this laboratory report is prohibited without the laboratory permission. The laboratory is not responsible for the information provided by the client.

LC: Cuantification limit

Food Control and Analysis







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



MZ/MUR/06885/20 Pag. 2/3





- Chemical determinations [Continuation] Tes	t init: 23-March-2020 Test end: 1-April-2020	
Phosphorus *	<0.1 mg/L LC: 0.1 mg/L	
		Analytical Method: PNTe/LQM/MDA/029 Analytical Technique: Espectrofotometría
Dissolved oxygen *	7.22 mgO2/l LC: 1.0 mgO2/l	
		Analytical Technique: Electrometría
lodine *	<10.0 mg/L LC: 10.0 mg/L	Analytical Method: PNTe/LQM/FYQ/230 Analytical Technique: Yodometría
Total nitrogen (expresed as sum of nitrites, nitrates an amonium salts) *	3.3 mg/L LC: 1.0 mg/L	
		Analytical Method: Interno LQMSA
Sodium *	8.07 % LC: 0.01 %	
		Analytical Method: PNTe/LQM/FYQ/140 Analytical Technique: ICP/MS
Calcium	0.07 % LC: 0.01 %	
		Analytical Method: PNTe/LQM/FYQ/166 Analytical Technique: Complexometría
Chloride	17.7 % LC: 2.0 %	
		Analytical Method: PNTe/LQM/FYQ/167 Analytical Technique: Argentometría
Magnesium	0.87 % LC: 0.1 %	
		Analytical Method: PNTe/LQM/FYQ/166 Analytical Technique: Complexometría
Insoluble matter	0.039 % LC: 0.002 %	
		Analytical Method: PNTe/LQM/FYQ/175 Analytical Technique: Gravimetry
Sulfates	1.6 % LC: 0.1 %	
		Analytical Method: PNTe/LQM/FYQ/174 Analytical Technique: Gravimetry
pH *	7.66 LC: 1-13	
		Analytical Method: pHmetría Analytical Technique: pHmetría
- Heavy Metals Test init: 30-March-2020 Test end: 1-April-2020		
Mercury	<50.0 μg/Kg LC: 50.0 μg/Kg	
	Analytical Technique: Espectrometría de a	Analytical Method: PNTe/LQM/FYQ/239 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
Arsenic	<250.0 μg/L LC: 250.0 μg/L	
		Analytical Method: PNT/LQM/FYQ/140 Analytical Technique: ICP-MS
Cadmiun	<250.0 μg/L LC: 250.0 μg/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. Validation of the assay report made by the corresponding Departments and sections

Any change to this laboratory report is prohibited without the laboratory permission. The laboratory is not responsible for the information provided by the client.

LC: Cuantification limit

Food Control and Analysis







are not covered by ENAC accreditation.



MZ/MUR/06885/20 Pag. 3/3





- Heavy Metals: [Continuation]	Test init: 1-April-2020 Test end: 1-April-2020	
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	2016 mg/L LC: 0.025 mg/L	
		Analytical Method: PNT/LQM/FYQ/140 Analytical Technique: ICP-MS

Laboratory Manager: Ma. Carmen Saura



This report is validated by the following Departments: Paloma Sanchez (R.T.,MICROBIOLOGIA), FQMDA, María José Sánchez (R.T.,BROMATOLOGIA), Carolina Cachinero (R.T.,ICP),

Spatialy signed by 74356283. Mr CARIMEN SAURA (C 33004586)
No art-7456568. Mr CARIMEN SAURA (C 330046586)
No art-7456568. Mr CARIMEN SAURA (C 330046586)
No art-7456686. Mr CARIMEN SAURA (C 330046586)
No art-7456686. Mr CARIMEN SAURA (C 330046586)
No art-745686. Mr CARIMEN SAURA (C 33004666)
NO art-745686. Mr CARIM

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. Validation of the assay report made by the corresponding Departments and sections

Any change to this laboratory report is prohibited without the laboratory permission. The laboratory is not responsible for the information provided by the client.

LC: Cuantification limit

Food Control and Analysis