

SALE MARINO DI SICILIA GRANA GROSSA SICILIAN NATURAL COARSE SEA SALT



I nostri Sali sono ottenuti con sale marino di Trapani, al naturale o aromatizzati con i migliori aromi ed erbe delle coste Mediterranee e con scorza di agrumi Siciliani.

Our salts are obtained with Trapani sea salt, naturally or flavored with spices and herbs of Mediterranean coast of Sicily and citrus peel.

1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Sale marino grosso al naturale; / <i>Natural coarse sea salt;</i>
Ingredienti / Ingredients	Sale marino grana grossa; / <i>Coarse sea salt;</i>
Processo di produzione / Production process	Dopo la scrupolosa selezione del sale avviene l'invasettamento; / <i>After attentive selection happens the botting of salt;</i>
Condizioni di conservazione / Maintenance conditions	Termine minimo di conservazione = 24 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / <i>Shelf life = 24 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;</i>
Condizioni post-apertura / Post-opening conditions	Dopo l'apertura conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e di luce; / <i>After opening store in a cool and dry place, away from light and heat sources;</i>

Caratteristiche chimico-fisiche / <i>Chemico-physical characteristics</i>	- aW = < 0.50 (aW = attività dell'acqua / <i>Water activity</i>);
Allergeni / <i>Allergens</i>	Nessuno. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di mandorla (<i>Prunus dulcis</i>), pistacchio (<i>Pistacia vera</i>), sedano, prodotti a base di latte e pesce; / <i>No one. Produced in a facility that uses also milk, fish, celery, almonds (Prunus dulcis), pistachio (Pistacia vera) products;</i>
Caratteristiche / <i>Features</i>	Il sale marino si presenta con una grana grossa, il colore è più scuro del sale raffinato. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Sea salt has a coarse size. The color is darker than refined salt. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / <i>Uses</i>	Utilizzare sia a crudo che in cottura; / <i>Ideal for cooking or raw;</i>

2. Informazioni Prodotto / *Product Information*

Formato / <i>Format</i>	Vasetto in vetro / <i>Glass jar</i>
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / <i>Jar size (diameter x height)</i>	7,3x10 cm
Peso netto / <i>Net weight</i>	320 g / 11,3 oz
Peso sgocciolato / <i>Drained weight</i>	-
Peso lordo / <i>Gross weight</i>	540 g / 19 oz
Capacità / <i>Capacity</i>	314 ml
Codice articolo / <i>Item code</i>	8344
Codice EAN 13 / <i>EAN 13 code</i>	8030853083440

3. Informazioni Imballo / *Packaging Information*

Pezzi per scatola / <i>Items per box</i>	6
Peso lordo cartone / <i>Gross box weight</i>	3400 g / 120 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / <i>Box size (width x depth x height)</i>	16x24x11 cm
ITF 14 cartone / <i>Box ITF 14</i>	08030853083440

4. Informazioni Pallettizzazione / *Pallet Information*

Caratteristiche pallet / <i>Pallet features</i>	80x120 cm	100x120 cm
Cartoni per strato / <i>Boxes per layer</i>	24	30
Strati per pallet / <i>Layers per pallet</i>	8	10
Cartoni per pallet / <i>Boxes per pallet</i>	192	300
Vasetti per strato / <i>Jars per layer</i>	144	180
Vasetti per pallet / <i>Jars per pallet</i>	1152	1800

6. Tabella dei parametri microbiologici / *Microbiological parameters table*

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORI (UFC/g) / VALUES (CFU/g)
Anaerobi solfito riduttori / <i>Anaerobic sulphite reducers</i>	< 10
Muffe / <i>Mold</i>	<1000
<i>Bacillus cereus</i> presunto / <i>Presumed Bacillus cereus</i>	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / <i>Coagulase positive staphylococci</i>	< 100
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / <i>Botulinum toxin producing Clostridia</i>	Assenti / <i>Absent</i> (in 25 g)
Tossine botuliniche / <i>Botulinum toxins</i>	Non rilevabili / <i>Undetectable</i> (in 25 g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / <i>Absent</i> (in 25 g)
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / <i>Absent</i>

UFC = Unità formanti colonia / CFU = Colony forming unity

7. Matrice delle revisioni / *Review matrix*

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / *The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;*

DATA REVISIONE / REVIEW DATA	DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 28-01-2016	Emissione; / <i>Emission;</i>
N. 01 del 16-01-2019	Revisione; / <i>Review;</i>
N. 02 del 08-11-2019	Revisione; / <i>Review;</i>
N. 03 del 08-07-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / <i>Review with adding new changes;</i>