

SYSTÈME QUALITÉ

certification et déclarations

Ces informations sont strictement confidentielles et sont uniquement destinées à compléter les documents de qualité internes. Aucune partie de ce document ne peut être copiée ou utilisée sans autorisation écrite préalable.

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIQUE
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

Contenu

Données De L'entreprise	3
HACCP/FSP.....	3
Système D'assurance De La Qualité	4
Good Manufacturing Practices – Les Bonnes Pratiques De Fabrication	5
Qualité De Démarrage Optimale	5
Les Conditions Environnementales	5
Nettoyage Et Désinfection.....	5
Pest Control – Lutte Contre Les Nuisibles.....	5
Hygiène.....	5
Risques.....	6
Information Sur Les Allergènes	6
Aperçu Des CCP Site Roulers	7
Certificats Site Roulers	8
Aperçu Des CCP Site Gand.....	8
Certificats Site Gand.....	9
Numéro D'enregistrement Afsca (Favv).....	9
Déclarations.....	9
Code De Conduite	10
Food Defense.....	11
Food Fraude	11
Résumé Pour Votre Système Qualité.....	11
Paramètres Supplémentaires Pour Le Sel Alimentaire.....	11
Métaux Lourds	11
Pesticides Et Pcb.....	12
Microbiologie	12
Caractéristiques Sensorielles.....	12
Valeur Nutritive In G/100g.....	12
Stockage Et Traçabilité.....	13

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIQUE
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

Données De L'entreprise

Nom De La Société	ZOUTMAN s.a.
Fabrication De	Sel (NaCl)
Siège Social	Schaapbruggestraat 50 8800 Roeselare BELGIQUE
Site De Production Roulers	Regenbeekstraat 36 8800 Roulers BELGIQUE
Site De Production Gand	Christoffel Columbuslaan 23 9000 Gand BELGIQUE
Numéro TVA	BE 0426306783
Téléphone 24h/24h	+32 51 26 87 26
Fax	+32 51 24 73 73
Email	info@ZOUTMAN.com / quality@ZOUTMAN.com
Site Internet	https://www.ZOUTMAN.com/nl/home
Année De La Création	1997
Production/Entrepôt Roeselare – Superficie	15.000m ²
Production/Entrepôt Port De Gand - Superficie	73.000m ³

HACCP/FSP

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) est un concept qui identifie, évalue et maîtrise systématiquement les risques potentiels significatifs au regard de la sécurité des aliments.

Le règlement européen 852/2004 sur l'hygiène alimentaire oblige chaque entreprise alimentaire à élaborer un plan HACCP pour ses produits.

FSP (Food Safety Plan) est une exigence pour répondre à la FSMA (Food Safety Modernization Act). Il est basé sur les concepts de HACCP.

ZOUTMAN dispose de ressources suffisantes et du personnel doté des compétences appropriées pour établir un système HACCP/FSP, le gérer, le contrôler et l'améliorer en continu.

Il dispose d'un manuel de qualité qui inclut la structure de l'organisation, les procédures, les instructions, les processus, la documentations et les ressources qui sont nécessaires pour travailler selon les normes HACCP/FSP.

Ce manuel de qualité comprenant le système HACCP est évalué au moins une fois par an par l'Agence Fédérale de Sécurité de la Chaîne Alimentaire et/ou d'autres institutions certifiées. Le système est également revu par l'équipe HACCP à intervalles réguliers.

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIQUE
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

Système D'assurance De La Qualité

- Le système de qualité contient les documents de qualité suivants:
 - Manuel qualité:
 - Description de la politique de qualité et la structure organisationnelle que la direction rédige et applique pour atteindre cette politique de qualité.
 - Les documents du manuel de qualité sont reliés aux départements concernés. De cette façon, les employés disposent toujours des procédures détaillées, des instructions et des formulaires d'inscription qui s'appliquent uniquement à leur département.
 - Documents HACCP/FSP: ils sont rédigés par l'équipe HACCP/FSP et le responsable qualité. Ces documents comprennent la structure spécifique et la vérification des GMP, des CP, des CCP et des plans HACCP/FSP
 - Procédures: définir les méthodes et principes généraux selon lesquels doivent être travaillés
 - Instructions: décrit en détail ce qui doit être fait et comment la qualité est garantie
 - Formulaire de régistration
- Le système qualité du site Roulers est audité annuellement en inopiné (non annoncé) par une agence de certification reconnu.
- Le système de qualité du site de Gand est audité annuellement et annoncé par un agence de certification reconnu.
- Le système de qualité fait également l'objet d'audits internes plusieurs fois par an.
- Les responsables départementaux et les délégués de l'équipe de direction se réunissent toutes les 7 semaines pour examiner le système de qualité et mettre en œuvre les améliorations éventuelles.
- Les employés restent informés et impliqués dans la conception et l'utilisation du système qualité grâce aux formations annuelles par le Département de qualité ou une entreprise agréée. Les intérimaires et les sous-traitants sont également informés des règles de travail et d'hygiène applicables dans le secteur alimentaire.
- En plus de la formation annuelle sur la qualité, les employés ont toujours la possibilité d'affiner leur connaissance de la production, de la sécurité et de la qualité en suivant d'autres formations.
- La sélection de nos fournisseurs est basée sur des critères fixes, qui doivent être respectés. Les fournisseurs sont évalués chaque année par les responsables des achats, en collaboration avec le responsable de la qualité.
- Des contrôles et des essais sont effectués sur les marchandises entrantes et sortantes, mais également pendant la production ou le développement des produits. Des échantillons sont prélevés et analysés sur la base de fréquences déterminées statistiquement.
- ZOUTMAN travaille avec des laboratoires externes accrédités pour analyser chaque nouvelle livraison de matière primaire. Cette analyse est le critère pour l'approbation de la matière première pour la production. ZOUTMAN dispose d'un laboratoire interne bien équipé pour effectuer des tests de validation qui garantissent la maîtrise des processus. En outre, il assure l'homogénéité des additifs qui sont éventuellement ajoutés au sel. Le laboratoire interne de ZOUTMAN participe à des essais circulaires organisés par EUSalt.
- Le système qualité comprend un système de gestion des plaintes dans lequel toutes les plaintes internes, toutes les réclamations clients et fournisseurs sont enregistrées. Le problème, l'action, la cause, la solution et toute amélioration y sont décrites.
- Le système dispose d'un plan d'action d'amélioration qualité qui est constamment révisé. Les données qui y sont introduites peuvent provenir d'audits, de plaintes, de développement de produits,...
- Chaque année, un aperçu ou "revue de gestion" est établi par chaque chef de service, couvrant tous les services. Les points positifs et négatifs de chaque département sont discutés et de nouveaux objectifs sont fixés pour l'année suivante.
- ZOUTMAN utilise des numéros de lots fixes et un système ERP, ce qui assure une traçabilité optimale. Plusieurs fois par an on effectue des exercices de traçabilité.

Good Manufacturing Practices – Les Bonnes Pratiques De Fabrication

QUALITÉ DE DÉMARRAGE OPTIMALE

La production démarre à partir d'une qualité de départ optimale des matières premières et auxiliaires. La qualité des emballages est également contrôlée.

Ceci comprend:

- Définir les spécifications des matières premières et des emballages.
- Achats: sélection, achats, vérification et évaluation des fournisseurs.
- Contrôles d'entrée.

LES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES

Infrastructure: Les bâtiments, le matériel roulant (camion), les machines et l'équipement répondent aux exigences de la loi sur l'hygiène KB 03/06/2004.

L'eau de processus: L'eau utilisée est examinée chimiquement et bactériologiquement par un laboratoire accrédité conformément au décret royal 04/02/2024 (I.INSP.02).

Lubrifiants: Les lubrifiants susceptibles d'entrer en contact avec les aliments sont de qualité alimentaire (USDA H1).

Procédure de bris de verre et plastique dur: Une procédure de gestion de bris de verre et de plastique dur a été mise en place dans l'entreprise. L'inventaire est régulièrement contrôlé par le service qualité.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Toutes les machines, le matériel de fabrication et l'infrastructure en contact avec les aliments ne peuvent pas être une source de contamination croisée. À cette fin, ils sont nettoyés pour éviter toute contamination.

Plans de nettoyage: Chaque machine doit être nettoyée selon les instructions du fournisseur.

Les machines et les pièces en production sont régulièrement entretenues par un service de maintenance technique interne ou externe. Les travaux d'entretien et de maintenance sont enregistrés et évalués toutes les 6 semaines lors de la réunion du département concerné.

PEST CONTROL – LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

La lutte contre les nuisibles est effectuée par une société spécialisée externe. Un plan de lutte contre les nuisibles est présent dans la société et est suivi par le responsable qualité. Les lieux et l'identification des appâts sont indiqués sur le plan. Les produits doivent être approuvés pour une utilisation dans l'industrie alimentaire.

HYGIÈNE

- Toutes les zones de stockage se situent dans la catégorie à faible risque. La contamination microbiologique n'est pas applicable.
- Des mesures supplémentaires sont prises pour éviter toute contamination avec des substances étrangères. Dans le proces de fabrication il y a une installation de flottation et de rinçage. Plusieurs aimants et tamis ont été mis en place ainsi qu'une ligne de triage optique. Tout est minutieusement contrôlé dans la dernière étape de fabrication par des détecteurs de métaux qui sont calibrés chaque année.
- Hygiène personnelle: Le personnel ne peut pas être une source de contamination croisée.
 - La direction fournit les moyens nécessaires pour assurer une bonne hygiène dans l'entreprise.
 - Un contrôle médical pour tous les ouvriers sur la base de la fonction
 - Les règles d'hygiène sont définies dans l'instruction 'hygiène personnelle'.
 - Vestiaire: chaque employé dispose de deux casiers individuels. Les vêtements de travail et de ville sont rangés séparément. Tous les jours les ouvriers prennent des vêtements fraîchement lavés pour commencer leur journée de travail. Après chaque équipe les vêtements de travail portés sont déposés dans le casier à linge sale. Pour le nettoyage des vêtements de travail ZOUTMAN fait appel à une société spécialisée.
 - Il y a aussi des règles spécifiques pour les visiteurs.

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIQUE
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

Risques

Le sel, l'agent anti-agglomérant, l'iode et le phosphate de calcium tricalcique (agent fluide) utilisés par ZOUTMAN ne sont pas classés comme produit dangereux selon la directive européenne pour les substances et préparations dangereuses.

Le sel ne contient pas de pesticides, d'antibiotiques, de mycotoxines, d'agents pathogènes, de micro-organismes, d'hormones, de dioxines et/ou de furannes.

Le sel n'est pas irradié et ne contient pas de matériaux, d'organismes ou d'additifs génétiquement modifiés (OGM).

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

(-) Absence

(+) Présence

(*) Traces

Azo-Pigment (E102, E110, E122, E123, E124, E151)	-	Huile d'arachide	-
Benzoïque(E210-E213)	-	Seigle	-
BHA / BHT (E320/E321)	-	Bœuf	-
Cacao	-	Saccharose	-
Vitellus	-	Crustacés et mollusques	-
Fructose	-	Céleri	-
Levure	-	Sésame	-
Glutamate (E620-E625)	-	Huile de sésame	-
Gluten	-	Farine de soja	-
Cannelle	-	Protéine de soja	-
Œuf de poules	-	Lécithine de soja	-
Poulet	-	Huile de soja	-
Protéine de lait de vache	-	Acide sorbique (E200-203)	-
Coriandre	-	Sulfite (E220-E227)	-
Lactose	-	Jaune Orangé Sunset (E110)	-
Lupin	-	Tartrazine (E102)	-
Maïs	-	Blé	-
Lait	-	Farine de blé	-
Moutarde	-	Amidon de blé	-
Noix	-	Ombellifères	-
Huile de noix	-	Vanille	-
Parabens (E214-E219)	-	Porc	-
Légumineuse	-	Poisson	-
Arachide	-	Carrotte	-

Concernant les corps étrangers, tout comme les autorités belges et néerlandaises, ZOUTMAN se réfère aux recherches menées par la FDA (Food and Drug Administration), qui caractérise les objets pointus et durs entre 7 et 25 mm comme un réel danger pour le consommateur. Au dessus de 25 mm les particules sont suffisamment visibles, et ceux-ci sont remarqués par le consommateur.

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIQUE

Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73

info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk

BTW/TVA: BE 0426 306 783

Les plus petites particules (2 - 6 mm) sont moins susceptibles d'être un danger pour le consommateur. Elles sont uniquement considérées comme un risque pour les personnes vulnérables qui dépendent des soins et de l'attention d'autrui pour leur nourriture et leurs boissons; comme, en particulier, les petits enfants, les malades ou les personnes âgées.

Ces décisions sont basées sur l'expérience de l'agence FDA qui a jugé plus de 4000 cas de corps étrangers dans les aliments pendant la période 1972-1977. Ces résultats ont été publiés dans le US FDA/ORA COMPLIANCE POLICY GUIDE 555.425 et ont été adoptés par l'Agence pour la sécurité des produits et des aliments aux Pays-Bas (NVWA) et par L'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire belge (AFSCA) dans le document 'Terminologie des dangers et l'évaluation des risques selon le codex Alimentarius'.

Aperçu Des CCP Site Roulers

Aimants autonettoyants pour enlever les particules de fer:

Type et force des aimants	<ul style="list-style-type: none">○ Tambour magnétique 3000 Gauss○ Aimant barre 9000 Gauss (Sel de mer brut)○ Aimant barre 9000 Gauss (fraction < 4 mm)○ Aimant barre 9000 Gauss Extra*
Contrôle	Continu (démarrage, fin, chaque heure)
*fractions 0-0.2, 0.2-0.8, 0-1, 0.8-1 et 0.8-1.2	

Trieur optique:

Contrôle	Continu (démarrage, fin, chaque heure)
----------	--

Détecteur de métaux (sacs, vrac et big bags):

Sensibilité détecteur de tunnel	<ul style="list-style-type: none">○ Ferro 2.5 mm○ Non Ferro 3.0 mm*○ Acier inoxydable 3.2 mm
Contrôle d'opération	Continu (démarrage, fin et chaque 25T)**
* sacs avec d'iode Non Ferro 4.0mm	
**vrac démarrage et fin	

Détecteur de métaux sur emballage consommateur:

Sensibilité détecteur de chute	<ul style="list-style-type: none">○ Ferro 1.2 mm○ Non Ferro 1.5 mm○ Acier inoxydable 2.0 mm
Contrôle	Continu (démarrage, fin, chaque heure)

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIQUE
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

Certificats Site Roulers

ZOUTMAN NV est certifiée pour les normes de qualité suivantes:

STANDARD	N° CERTIFICAT	AGENCE DE CERIFICATION	CERTIFIÉE DEPUIS (DD/MM/YYYY)	VALABLE JUSQU'AU (DD/MM/YYY)	DATE DERNIERE AUDIT (DD/MM/YYYY)
BRC	135938	AIB-VINÇOTTE	22/08/2005	25/05/2025	02-03/04-2024
IFS	135941	AIB-VINÇOTTE	22/08/2005	05/06/2025	02-03/04-2024
KOSHER	KSH/3584/2023/5784	SHOMRE HADAS	01/12/2006	31/12/2024	14/12/2024
NATRUE	23.11.2023	ECO CONTROL	04/01/2022	04/01/2026	23/11/2023
FCA Ovocom	06/080.05	AIB-VINÇOTTE	03/12/2007	29/05/2027	09/04/2023
ISO14001	14 EMS 677c	AIB-VINÇOTTE	17/02/2014	16/02/2026	17/01,18/01,01/02/2023

Ces normes sont fréquemment évaluées et approuvées par des auditeurs accrédités et autorisés d'agences de certification. Nos clients ont également la possibilité d'auditer notre système d'assurance qualité après avoir pris un rendez-vous.

Aperçu Des CCP Site Gand

Aimants autonettoyants pour enlever les particules de fer:

Type et force des aimants

- 2x aimant à noyau externe 5000 Gauss
- Aimant Barre 9000 Gauss (sel de mer Brut)
- Aimant barre 9000 Gauss (Fractions > 4 mm)
- 3x Aimant barre 9000 Gauss* (Avant rupture)
- Aimant barre 9000 Gauss Extra**

Contrôle

*fractions 0-0.2, 0.2-0.8 et 0.8-1.2
**fractions 0.2-0.8 et 0.8-1.2

Continu (démarrage, fin, chaque heure)

Trieur optique:

Contrôle

Continu (démarrage, fin, chaque heure)

Détecteur de métaux (vrac et big bags):

Sensibilité détecteur de chute

- Ferro 1.75 mm
- Non Ferro 1.75 mm
- Acier inoxydable 1.8 mm

Contrôle d'opération

**vrac démarrage et fin

Continu (démarrage, fin et chaque heures)*

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIQUE
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

Détecteur de métaux en sachet:

Sensibilité détecteur de chute	<ul style="list-style-type: none">o Ferro 1.75 mmo Non Ferro 1.75 mmo Acier inoxydable 1.8 mm
Sensibilité détecteur de tunnel	<ul style="list-style-type: none">o Ferro 2.5 mmo Non Ferro 3.0 mmo Acier inoxydable 3.2 mm
Contrôle	Continu (démarrage, fin, chaque heures)

Certificats Site Gand

ZOUTMAN NV est certifiée pour les normes de qualité suivantes:

STANDARD	N° CERTIFICAT	AGENCE DE CERIFICATION	CERTIFIÉE DEPUIS (DD/MM/YYYY)	VALABLE JUSQU'AU (DD/MM/YYYY)	DATE DERNIERE AUDIT (DD/MM/YYYY)
BRC	135932	AIB-VINÇOTTE	28/03/2024	02/04/2025	19-21/02/2024
IFS	135965	AIB-VINÇOTTE	04/04/2024	17/04/2025	19-21/02/2024
KOSHER	KSH/3584/2023/5784	SHOMRE HADAS	08/05/2024	31/12/2024	08/05/2024
NATRUE	23.11.2023	ECO CONTROL	04/01/2022	04/01/2026	23/11/2023
FCA Ovocom	06/080.05	AIB-VINÇOTTE	03/12/2007	29/05/2027	09/04/2023
ISO14001	14 EMS 677c	AIB-VINÇOTTE	17/02/2014	16/02/2026	17/01,18/01,01/02/2023

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT AFSCA (FAVV)

SITE	NUMERO D'ENREGISTREMENT
Regenbeekstraat, 36 B-8800 Roeselare	AER/WVL/020382
Kachtemsestraat, 289 B-8800 Roeselare	AER/WVL/021032
Christoffel Columbuslaan, 23 B-9042 Gent	AER/OVL/021655

Déclarations

ZOUTMAN NV déclare que:

- L'unité de production répond aux exigences d'hygiène pour la production de matières premières pour l'industrie alimentaire (852/2004/EU), ainsi que les exigences d'hygiène pour l'alimentation animales (183/2005/EU).
- La production se déroule selon le plan HACCP/FSP, préparé par une équipe qualifiée HACCP/FSP (voir aussi HACCP/FSP).
- Le sel destiné à être utilisé dans les aliments sont conformes aux directives énoncées dans le Codex Alimentarius for Food grade salt (CX STAN 150-1985, rev. 1-1997 Amend. 1-1999, Amend. 2-2001, Amend. 3-2006) et aux réglementations de la FDA. Elles répondent également aux exigences en matière de santé et de sécurité, telles que décrites dans la législation belge (BS 1968 11 22 tel que modifié BS 1980 10 11).
- Les produits sont conformes à la norme EU 2023/915 relative aux teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- Les produits sont exempts d'allergènes, de gluten, de dioxines, d'agents pathogènes et de micro-organismes.
- Les matières premières et les produits finis ne sont pas irradiés. Toutes les mesures possibles sont prises pour éviter les radiations.

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIQUE
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

- Les produits ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés et aucune technologie génétique n'est utilisée dans la production. Les produits sont conformes au règlement européen 1829/2003 sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés. Les produits sont également conformes au règlement européen 1830/2003 sur la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et à la traçabilité des denrées alimentaires et aliments pour animaux produits à partir d'organismes génétiquement modifiés et modifiant la directive 2001/18/EG.
- Le sel alimentaire convient à la préparation de produits végétariens, végétaliens, halal, casher, coeliaques.
- Les matières premières utilisées ne sont pas d'origine animale et le processus ainsi que les emballages n'entrent pas en contact avec des produits carnés.

Code De Conduite

ZOUTMAN est membre de SEDEX (B) sous la référence ZC1055465, site code Roulers ZS1045477, site code Gand ZS1000038562 et applique une politique qui est en conformité avec la loi et les normes de l'équité et de la décence humaine généralement reconnues.

- Travail:
 - ZOUTMAN soutient les droits humains des employés et les traite avec respect et dignité.
 - Travail forcé: ZOUTMAN n'a pas recours au travail forcé.
 - Travail des enfants: ZOUTMAN est en accordance avec l'Organisation Internationale du Travail (OIT) pour l'âge minimum (convention n° 138) et le travail d'enfants (convention n° 182).
 - Loi anti-discrimination: En matière d'emploi ZOUTMAN n'expose personne à la discrimination fondée sur le sexe, la race, la religion, l'âge, le handicap, l'orientation sexuelle, la nationalité, l'opinion politique ou l'origine sociale ou ethnique.
 - Harcèlement et abus : ZOUTMAN traite chaque employé avec respect et dignité.

- Sécurité et Santé:

ZOUTMAN se conforme aux lois et règlements environnementaux et assure un environnement de travail sûr et sain afin d'éviter tout accident et atteinte à la santé pendant le travail.

- Environnement:

Le sel de ZOUTMAN ne présente aucun risque chimique, il ne représente aucun danger pour la santé ou pour l'environnement. Le sel n'est pas classé comme produit dangereux selon la directive CE pour les substances et préparations dangereuses.

- REACH:

La législation chimique REACH (réglementation REACH 1907/2006) est en vigueur depuis le 1er juin 2007. Les 2 principaux objectifs de la législation chimique sont de protéger les personnes et l'environnement contre les risques liés aux produits chimiques, tout en améliorant la compétitivité de l'industrie chimique de l'UE.

Article 2.7 (b) du règlement stipule que certaines substances énumérées dans l'annexe V sont exemptées de cet enregistrement. Etant donné que le sel est un minéral naturel, il n'est pas considéré comme dangereux, le sel est exempté de la registration REACH en vertu de la législation actuelle.

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIQUE
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

Food Defense

ZOUTMAN dispose de ressources suffisantes et du personnel dotés des compétences requises pour établir, gérer, contrôler et l'améliorer en permanence un système Food Defense (FD/plan de défense).

Le conseiller en prévention de l'entreprise est également responsable de la gestion du système FD et pour la convocation de l'équipe FD. L'équipe FD couvre l'expertise requise et peut éventuellement être élargie pour certaines sessions. Des experts externes peuvent également être appelés en cas de nécessité.

L'équipe FD se réunit au moins 1 fois par an pour effectuer l'analyse des risques de Food Defense. Cette analyse consiste en une analyse des menaces (TACCP) et une analyse de vulnérabilité (VACCP).

A partir de l'analyse de vulnérabilité (VACCP) l'équipe FD désignera les points de plus haute vulnérabilité comme Critical Defense Point (CDP). Ces points critiques seront contrôlés et inclus dans le plan de défense alimentaire.

Food Fraude

ZOUTMAN dispose de ressources suffisantes et du personnel dotés des compétences requises pour établir, gérer, contrôler et améliorer en permanence le système Food Fraude (Fraude alimentaire).

Le responsable des achats est le responsable du système de la fraude alimentaire, vu son contact direct avec les fournisseurs, sa connaissance des matières premières, des risques et de la chaîne d'approvisionnement. Le responsable FF peut faire appel à l'équipe de la fraude alimentaire, couvrant l'expertise nécessaire. L'équipe peut être élargie pour certaines sessions. Des experts externes peuvent également être appelés en cas de nécessité.

L'équipe FF va, en utilisant les données recueillies (bases de données sur les fraudes, newsletters, etc.), procéder à une analyse de la vulnérabilité au moins une fois par an. Cela implique la recherche d'éventuelles faiblesses dans la chaîne d'approvisionnement afin d'empêcher la fraude alimentaire. A l'aide d'un certain nombre de questions de profilage une note est attribuée à la fois à la matière première et au fournisseur.

Son objectif est de détecter les matières premières sujettes à la fraude et d'introduire des mesures de contrôle.

Résumé Pour Votre Système Qualité

PARAMÈTRES SUPPLÉMENTAIRES POUR LE SEL ALIMENTAIRE

MÉTALUX LOURDS

Arsenic	< 0.5ppm
Cadmium	< 0.5ppm
Cuivre	< 0.5ppm
Mercure	< 0.1ppm
Plomb	< 0.1ppm

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIQUE

Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73

info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk

BTW/TVA: BE 0426 306 783

PESTICIDES ET PCB

Pesticides	Pas de détection
PCB 28	< 0.005ppm
PCB 52	< 0.005ppm
PCB 101	< 0.005ppm
PCB 118	< 0.005ppm
PCB 138	< 0.005ppm
PCB 153	< 0.005ppm
PCB 180	< 0.005ppm

MICROBIOLOGIE

Clostridium Perfringens	< 10 cfu/g
Teneur en germes 22°C	< 100 cfu/g
Teneur en germes 37°C	< 100 cfu/g
Lysteria Monocytogenes	Absent/25g
Salmonella	Absent/25g
Bactéries halophiles	< 10 cfu/g

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Vue	Cristaux
Odeur	non
Couleur	Blanc
Goût	Sel

VALEUR NUTRITIVE IN G/100G

Energie kJ / Kcal	0
Les fibres alimentaires	0
Protéines	0
Graisses	0
Des acides gras saturés	0
Cholesterol	0
Hydrates de carbone	0
Sucres	0
Sel	≥ 99.8
Sodium	≥ 39.2
Humidité	< 0.1

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIQUE
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

STOCKAGE ET TRAÇABILITÉ

Durée de vie du produit*	<ul style="list-style-type: none">• Emballage consommateur: minimum 3 ans• Sacs, big bags, en vrac: minimum 2 ans
Conditions de stockage	Tenir au sec, frais et couvert à une humidité moyenne de <75%, séparément des produits chimiques
Conditions de transport	Effectué selon code d'hygiène de transport.
Code de Lot Site Roulers	<ul style="list-style-type: none">• Emballage consommateur: (RXXX HH:MM:SS) le jour julien et l'heure en dessous de l'emballage ou numéro-PO de la palette: (PO XXXXXX)• Sacs: RPOXXXXXX HH :MM :SS Numéro RPO, la date et l'heure sur le côté des sacs ou numéro-RPO de la palette: (RPO XXXXXX)• Big Bags: RPOXXXXXX (DD/MM/YYYY) étiquette avec Numéro-RPO et la date.• Vrac: numéro d'ordre (VORD XXXXXX).
Code de Lot Site Gand	<ul style="list-style-type: none">• Sacs: POXXXXXX HH :MM :SS Numéro PO, la date et l'heure sur le côté des sacs ou numéro- PO de la palette: (PO XXXXXX)• Big Bags: POXXXXXX (DD/MM/YYYY) étiquette avec Numéro-PO et la date.• Vrac: numéro d'ordre (VORD XXXXXX).
Echantillonnage	Il y a des procédures bien définies et des instructions pour l'échantillonnage et l'analyse.

*le sel est un produit naturel sujet au mottage. La prise en masse dépend de la granulométrie et des conditions de stockage et de transport (transport maritime, fluctuations de température, gerbage,...). Une légère prise en masse peut survenir après 1 à 8 mois. La prise en masse n'affecte toutefois pas les spécifications ou les propriétés du produit.

Delphyn Verlinde
Responsable Service Qualité
ZOUTMAN

ZOUTMAN NV/SA
Schaapbruggestraat 50 B-8800 Roeselare
BTW BE 0426 306 783
Tel +32 51 24 87 26 Fax +32 51 24 73 73
info@zoutman.com