

**Mon-Droguiste.Com**39 Bis Rue Du Moulin Rouge 10150
Charmont Sous Barbuise

Tél : +33.(0)3.25.41.04.05

E-mail : contact@mon-droguiste.com

Web : www.mon-droguiste.com

SEL DE SEIGNETTE (E337)

Produit également connu sous les dénominations :**Tartrate double de Potassium et de Sodium****Sel de la Rochelle****Sel de Potassium et de Sodium de l'Acide Tartrique L(+)**

Il est obtenu par action de la soude sur la crème de tartre brute, sous-produit de l'industrie vinicole. Des étapes de purifications successives permettent d'obtenir un produit raffiné de grande pureté. L'eau est le seul solvant utilisé dans le process de fabrication.

Le Sel de Seignette ou Sel de la Rochelle a été découvert en 1672 par *Pierre Seignette*, pharmacien à la Rochelle. C'est l'un des plus beaux sels de l'Acide Tartrique.

Formule chimique

Formule brute : $\text{KNaC}_4\text{H}_4\text{O}_6, 4 \text{H}_2\text{O}$ Formule développée : $\text{COOK-CHOH-CHOH-COONa}, 4 \text{H}_2\text{O}$

Poids moléculaire : 282,23 g

Propriétés physiques

Poudre cristalline blanche ou cristaux incolores, saveur légèrement amère, sans odeur.

Densité de masse (25°C) : 1,1 Kg/l

Point de fusion : 70-80°C

Température de décomposition : 220°C

Pouvoir rotatoire spécifique $[\alpha]_{20/D}$: entre +27° et +30° (en concentration 5% dans l'eau)pH à 25°C dans l'eau (1.47 g/ml H₂O) : 6.5 – 8.5

Pratiquement insoluble dans l'alcool et dans l'éther.

Numéros d'identification

C.A.S. : 6381-59-5

C.E.E. : E 337

EINECS : 206-156-8

Conditionnement

Emballage standard :

Sac papier multiplis doublé polyéthylène de 25 Kg net

Stockage - stabilité

Le Sel de Seignette doit être conservé dans un emballage hermétique et stocké dans un endroit sec à l'abri de l'humidité et dans des conditions normales de température. Il doit être isolé de toute source de chaleur ou ignition. C'est un composé stable qui ne s'altère pas dans le temps si ces consignes de stockage sont respectées.

Une date de péremption est toutefois donnée selon la réglementation. Elle est de 5 ans.

Ce produit a une tendance au mottage, un stockage prolongé n'est pas conseillé, surtout pour des granulométries fines.

Présentation

Le Sel de Seignette est commercialisé sous forme de granulé et de poudre:

TYPE GRANULOMETRIE	CORRESPONDANCE EN MICRONS
granulé	Min 60% > 250 µm
poudre	Min. 80% < 200 µm

SPECIFICATIONS DES CONTROLES

Directive 96/77/CE -Food Chemical Codex -USP - règl. CE 1333/2008 Pharmacopée Euro.

NATURE DES CONTROLES	Spécifications de fabrication
Teneur de la matière sèche	>99,0%
Pouvoir rotatoire spécifique	+28 à +30°
Perte au séchage	21/26 %
Acide oxalique, barium	conforme
Chlorures	< 10 ppm
Sulfates	< 50 ppm
Métaux lourds	<1 ppm
Arsenic	< 0.1 ppm
Plomb	< 0.1 ppm
Mercure	< 0.1 ppm
pH	6.5 - 8.5
Fer	< 10 ppm
calcium	< 50 ppm
ammonium	<20 ppm
matières insolubles	< 100 ppm

Informations complémentaires

- Le sel de Seignette et les matières premières sont NON-OGM, non ionisé. Il ne contient pas les allergènes spécifiés dans l'annexe III bis de la Dir. CE 68/2007.
- Absence de gluten de contaminants (pesticides, dioxines, mycotoxines, PCB, antibiotique, PAH)

Utilisations

- Galvanoplastie
- Industrie alimentaire (fabrication de pectines et gélatines)
- Industrie pharmaceutique
- Papier à cigarettes (régulateur de combustion)
- Traitement des métaux
- Piézoélectricité
- Purification des gaz
- Encres pour graphiques
- Argenture des miroirs
- Réactif de laboratoire

CERTIFICAT DE CONFORMITE

SEL DE SEIGNETTE (OU SEL DE ROCHELLE)

C.A.S. : 304-59-6

C.E.E. : E 337

EINECS : 206-156-8

Nous certifions par la présente que notre sel de seignette :

- rencontre les dernières versions des spécifications de qualité : Food chemical Codex, Japan Standard for food Additives, international codex 2000, BP, USP, JP and Eur Ph
- rencontre les standards de qualité suivants : GMP, HACCP
- est certifié Kosher, Hallal, FSSC 22000
- est obtenu exclusivement à partir du traitement des résidus naturels de la vinification (conformément au règlement CE n°2244/2002), est de qualité alimentaire
- est totalement exempt de solvants (CPMP/ICH/283/95)
- est exempt de BSE/TSE (aucune matières premières ou d'additifs d'origine animale (bovine, ovine, caprine), ainsi que de tous produits auxiliaires de production de ces mêmes espèces).
- n'a subi aucun traitement d'ionisation
- les matières premières et les réactifs utilisés dans la fabrication du sel de seignette sont totalement exempts d'Organismes Génétiquement Modifiés, et ne sont donc pas soumis aux règlements CE n°1829/2003 et CE n°1830/2003,
- est totalement exempt d'allergènes (directives 2000/13/EC, 2003/89EC, 2006/142/EC) et qu'il n'y a aucun risque de contamination croisée.
- est exempt d'aflatoxines, mycotoxines, de résidus de pesticides, de dioxines et de PCBs, de résidus catalytiques métalliques
- est microbiologiquement sain et exempt de bactéries pathogènes
- ne contient pas de latex naturel et que le latex naturel n'est utilisé dans aucunes étapes de la fabrication
- ne contient pas de phtalates et que les phtalates ne sont utilisés dans aucunes étapes de la fabrication
- est emballé dans des sacs papiers multiplis doublés polyéthylène de qualité alimentaire
- aucuns tests sur les animaux n'ont été effectués

Charmont Sous Barbuise le 05/12/2022



Mon-Droguiste.Com

39 Bis Rue Du Moulin Rouge
10150 Charmont Sous Barbuise

Tél : +33.(0)3.25.41.04.05

Email : contact@mon-droguiste.com

Web : www.mon-droguiste.com