



Chers clients,

Suite aux nombreuses questions sur l'utilisation du sel nitrité dans les produits de charcuteries Bio, vous trouverez ci-dessous des éléments de réponse à apporter à votre clientèle.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Cordialement

Le Service Commercial

NOTE D'INFORMATION SUR L'USAGE DU SEL NITRITÉ (Nitrate de sodium E250)

Pourquoi le sel nitrité ?

Prioritairement, pour apporter une coloration rosée au produit, afin d'avoir un aspect visuel plus agréable au regard du consommateur.

A quoi sert le sel nitrité ?

Il permet d'aider à la conservation d'un produit en retardant ou en empêchant une présence ou/et un développement de micro-organisme indésirable. (1)

Il protège également le produit contre les réactions d'oxydation qui accélèrent le vieillissement. (1)

Il est utilisé en complément dans certains assaisonnements ou saumurages.

Pour information, vous trouverez ci-dessous un tableau synthétisant les doses indicatives d'incorporation du sel nitrité autorisées et utilisées en conventionnel comme en **Bio**.

Conservateur	Dose indicative d'incorporation mg/kg		
	Conventionnel (2)	Bio	KERVERN
Sel nitrité (nitrate de sodium)			
N° CE : E250	150 mg/kg	80 mg/kg	25 mg/kg

Vous remarquerez que la quantité de sel nitrité que nous utilisons chez KERVERN est bien en dessous des doses indicatives d'incorporation.

Il est toutefois possible de supprimer le sel nitrité des recettes, ceci changera l'aspect visuel du produit concerné, par exemple, le jambon blanc aura une coloration grise et non rosée.

(1) – cf : Bio Linéaires de Janvier-Février 2013.

(2) – cf : Code des usages de la charcuterie et salaisons.