

- Nom du produit : NIGARI
- Responsable de la mise sur le marché : SOLIBIO SARL
98 avenue Saint Eloi
87110 SOLIGNAC
Tél : 05-55-00-63-43
contact@solibio.eu
www.solibio.eu/
- Principe : Il s'agit de la forme naturelle du chlorure de magnésium. Il est extrait de l'eau de mer avec le sel alimentaire (chlorure de sodium). Nom d'origine japonaise, il arrive que l'on croit que le nigari soit extrait d'une algue.
- Performances : C'est un sel amer très utilisée dans la cuisine japonaise pour la préparation du tofu.
- Certification : /
- Utilisation autorisée de la préparation : Utilisation alimentaire
- Type de préparation : Solide, en poudre
- Numéro de lot et DLUO : Se référer au flacon
- Numéro d'appel d'urgence : SAMU : 15
POMPIERS : 18
Centre antipoison PARIS : 01-40-05-48-48
Centre antipoison LYON : 04-72-11-69-11
Centre antipoison MARSEILLE : 04-91-75-25-25
- Mode d'emploi : En alimentation : confection du tofu à partir de lait de soja, remplacement du chlorure de sodium pour saler les viandes, légumes, soupes...
- Nettoyage : Nettoyage des outils à l'eau
- Protection : Ne pas en utiliser comme médicament.
La consommation excessive et prolongée de chlorure de magnésium peut provoquer des diarrhées avec risque de déshydratation.
En cas de contact avec les yeux, enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées puis rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes.

Éliminer l'emballage vide et/ou le produit non utilisé dans des conteneurs appropriés et étiquetés conformément aux réglementations locales et/ou nationales en vigueur pour l'élimination.

- Stockage :

Bien refermer après usage. Conserver et stocker le produit à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
