



HOJA DE ESPECIFICACIONES

PRODUCTO: SAL ESCAMAS
R.G.S.E.A.A.: 24-00008-MU
FECHA: 04/07/2018

DESCRIPCIÓN:

Es el producto constituido fundamentalmente por cloruro sódico, en condiciones que le hacen apto para su uso en procesos de alta cocina, y que reúne los requisitos contemplados en la Reglamentación Técnico Sanitaria para la sal (R.D. 1424/83 BOE 01.06.83). Su origen es por cristalización de agua de mar en pirámides irregulares en la superficie de los cristalizadores y posterior recolección con métodos tradicionales.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:

- Mantener el producto aislado de fuentes emisoras de olores y sabores.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTO:** Finos cristales con forma piramidal.
- **SABOR:** Salino limpio, exento de olores y sabores extraños.

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

- CLORURO SÓDICO	> 97,00 %
- INSOLUBLES EN AGUA	máx. 0,50 %
- MAGNESIO	máx. 2,00 %
- HUMEDAD	máx. 5,00 %
- NITRITOS NITRATOS Y SALES AMONICAS	máx. 0,002 %
- COBRE	máx. 2,0 ppm
- PLOMO	máx. 2,0 ppm
- ARSENICO	máx. 0,5 ppm
- CADMIO	máx. 0,5 ppm
- MERCURIO	máx. 0,1 ppm

ADITIVOS:

- Exento de aditivos

CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS:

- Mínimo 65 % entre 3,000 y 14,000 mm

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- Recuento total de microorganismos aeróbicos mesófilos	<20/g
- Recuento total de mohos y levaduras	<20/g
- N.M.P. de Coliformes	Negativo
- N.M.P. de E. Coli	Negativo
- Investigación de Sthapilococcus Áureus	Negativo
- Investigación de Clostridium Perfringes	Negativo
- Investigación de Pseudoma Aeruginosa	Negativo



Andrés Jerez García
Director Técnico