



## HOJA DE ESPECIFICACIONES

**PRODUCTO:** SAL HÚMEDA TRITURADA FOMENTO  
**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 industriales y de alimentación, 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 de cristalización por la acción natural del viento y el sol (evaporación solar) y posterior centrifugado. El producto final está exento de materias o cuerpos extraños a su composición.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:

- Mantener el producto en un lugar seco, protegido de la luz directa y de fuentes emisoras de olores y sabores.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTO:** Blanco cristalino
- **SABOR:** Salino limpio, exento de olores y sabores extraños

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

- TITULO .....	≥ 99 % s.s.
- HUMEDAD .....	máx. 3,00 %
- INSOLUBLES EN AGUA .....	máx. 0,07 %
- SULFATO CÁLCICO.....	≤ 0,50 %
- CLORURO CÁLCICO .....	≤ 0,50 %
- CLORURO POTÁSICO.....	≤ 0,15 %
- CLORURO MAGNÉSICO .....	≤ 0,10 %
- NITRATOS, NITRITOS Y SALES AMONICAS .....	≤ 0,002 %
- COBRE .....	≤ 1,0 ppm
- PLOMO .....	≤ 0,5 ppm
- ARSENICO .....	≤ 0,1 ppm
- CADMIO.....	≤ 0,1 ppm
- MERCURIO.....	≤ 0,1 ppm
- HIERRO.....	≤ 1,0 ppm
- CINC .....	≤ 1,0 ppm

### ADITIVOS:

- ANTIAPELMAZANTE (E-535) ..... máx. 20 ppm

### CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS:

- Mínimo 85 % entre 2,000 y 3,000 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