



HOJA DE ESPECIFICACIONES

PRODUCTO: SAL HÚMEDA TRITURADA SALAZÓN

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 ajenos 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 FISCOQUÍMICAS:

- TITULO	≥ 99 % s.s.
- HUMEDAD	máx. 3,00 %
- INSOLUBLES EN AGUA	máx. 0,10 %
- 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
- CINC	≤ 1,0 ppm
- PLOMO	≤ 0,5 ppm
- ARSENICO	≤ 0,1 ppm
- CADMIO.....	≤ 0,1 ppm
- MERCURIO.....	≤ 0,1 ppm
- HIERRO	≤ 1,0 ppm

ADITIVOS:

- ANTIAPELMAZANTE (E-535) máx. 20 ppm

CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS:

- Mínimo 85 % entre 2,800 y 4,00 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 Perfringens	Negativo
- Investigación de Pseudoma Aeruginosa	Negativo



Andrés Jerez García
Director Técnico