



HOJA DE ESPECIFICACIONES

PRODUCTO: SAL SECA TT1 NITRITADA (NaNO₂ 0,6%)

R.G.S.E.A.A.: 24-00008-MU

FECHA: 04/07/2018

DESCRIPCIÓN:

Es el producto constituido fundamentalmente por cloruro sódico y nitrito sódico, en la proporción máxima autorizada, que le hacen apto para su uso en procesos de industriales de alimentación, como sal especial, 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 termo-compresión, denominada Sal Vacuum, y posterior adición de nitrito sódico (E-250). 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 FÍSICOQUÍMICAS:

- TITULO	≥ 99,50% s.s.
- HUMEDAD	máx. 0,05 %
- INSOLUBLES EN AGUA	máx. 0,05 %
- SULFATO CÁLCICO	≤ 0,30 %
- CLORURO CÁLCICO	≤ 0,10 %
- CLORURO POTÁSICO	≤ 0,10 %
- CLORURO MAGNÉSICO	≤ 0,15 %
- 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
- NITRITO SÓDICO (E-250) máx. 6 g/kg (Límite inf. 15%)

CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS:

- Mínimo 90 % entre 0,125 y 0,600 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

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 36 meses desde la fecha de envasado.



Andrés Jerez García
Director Técnico