



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE PRODUCTO	SAL REFINADA VACUUM SECA		
FECHA EMISIÓN	15/02/2016	ANULA Y SUSTITUYE A	15/01/2016

IDENTIDAD Y DENOMINACIÓN

La sal **vacuum**, cloruro sódico, fabricada por Salinas de Navarra, es un producto de alta pureza y uniformidad, obtenido por evaporación al vacío a partir de una salmuera purificada. Los cristales son blancos, inodoros, solubles en agua y sabor salino franco.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

GRANULOMETRÍA		ANÁLISIS QUÍMICO	
<u>Abertura en mm</u>	<u>Sal Seca en %</u>	Na Cl	> 99,75 %
> 1.00	0	K ⁺	< 200 p.p.m.
0.80-1.00	0	Mg ⁺⁺	< 200 p.p.m.
0.60-0.80	20-30	Ca ⁺	< 300 p.p.m.
0.50-0.60	25-35	SO ₄ ²⁻	< 600 p.p.m.
0.40-0.50	20-30	Insolubles en agua	< 300 p.p.m.
0.20-0.40	9-15	Humedad máxima	0,1%
0.15-0.20	0-1	METALES PESADOS	
0-0.15	0-0.5	Cobre	< 2 mg/kg
		Plomo	< 2 mg/kg
		Arsenico	< 0.5 mg/kg
		Cadmio	< 0,5 mg/kg
		Mercurio	< 0,1 mg/kg

INGREDIENTES Y/O COMPOSICIÓN

El producto contiene como antiapelmazante el aditivo E-536, en proporción menor de 10 ppm.

ENVASADO

Producto comercializado a granel. en BB de aprox. 1000 kg, envasado en sacos de 25 kg paletizados en europalets de 40 unidades, posteriormente agrupados y paletizados en europalets de 1000 kg.
Cartón de separación entre palet de madera y el producto (sacos).
Medidas del palet con carga: Ancho – 120 cm. Largo – 80 a 83 cm. Alto – 96 a 98 cm.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y VIDA UTIL

Almacenar en lugar seco y a temperatura ambiente. El producto no tiene caducidad pero se recomienda utilizarlo dentro de los 12 meses posteriores a su fabricación para evitar ensuciamientos o deterioro de los envases que pudieran afectar al producto.

REGLAMENTACION

- RD 1424/1983: Reglamentación Técnico Sanitaria para la obtención, circulación y venta de sal y salmuera comestible.
- Norma Stan 150-1985 del Codex Alimentarius para la sal de calidad alimentaria

USO AL QUE SE DESTINA Y CONSUMIDOR PREVISTO

Aplicaciones industriales y aplicaciones alimentarias diversas.
Particular – consumidor final.