



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE PRODUCTO	SAL REFINADA VACUUM YODADA		
FECHA EMISIÓN	05/07/2017	ANULA Y SUSTITUYE A	09/01/2013

## 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 <sup>+</sup>	< 200 p.p.m.
0.80-1.00	0	Mg <sup>++</sup>	< 200 p.p.m.
0.60-0.80	20-30	Ca <sup>+</sup>	< 300 p.p.m.
0.50-0.60	25-35	SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	< 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	< 1 mg/kg
		Cadmio	< 0,5 mg/kg
		Mercurio	< 0,1 mg/kg

## INGREDIENTES Y/O COMPOSICIÓN

El producto contiene como antiapelmazante el aditivo 536, en proporción menor de 10 ppm. de acuerdo con la legislación vigente.

**SAL YODADA. Es la misma sal seca a la que se le ha añadido yodato potásico en la proporción conveniente para que el producto terminado contenga 60 miligramos de yodo por kilogramo de sal, admitiéndose una tolerancia del 15 %**

## ENVASADO

Producto envasado en unidades cuyo contenido no es en ningún caso, superior a 1000 gramos, los envases son reagrupados para su posterior paletización en europalets de 1000 kg, o en BB de 500 o 1000 kg.

Medidas del palet con carga: Ancho – 120 cm. Largo – 80 a 83 cm. Alto – 96 a 98 cm.

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Almacenar en lugar seco, protegido de la luz solar 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.

## USO AL QUE SE DESTINA Y CONSUMIDOR PREVISTO

Particular – consumidor final como condimento.