



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO EP 29
**SAL MARINA SECA T-3
ESTÁNDAR**

Fecha 08/07/2020
Versión V08
Revisión R00
Archivar 3 años

INGREDIENTES

NaCl (Cloruro de sodio)
Antiaglomerante (E-535)

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	Cristales transparentes o polvo cristalino.
Color	Incoloro.
Olor	Inodoro.
Punto de Fusión	802 °C.
Punto de Ebullición	1413 ° C.
Forma cristalina	Cúbica compacta.
Índice de refracción	1,5443
Solubilidad	357 g/L. Ligeramente soluble en alcohol etílico e insoluble en HCl concentrado.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

		Valores	Métodos de referencia
Valores tipo	Cloruro sódico	≥ 99 % (sobre masa seca)	UNE 34205:1981
	Humedad	máx. 0,25%	UNE 34203:1981
	E-535	máx. 20 ppm (expresado como ferrocianuro sódico anhidro)	UNE 34231:1981
Valores garantizados	Materia insoluble	máx. 0,15 %	UNE 34202:1981
	Granulometría	Un mínimo del 70 % del producto ha de ser mayor o igual de 1,6 mm y un mínimo del 25% ha de ser mayor o igual	UNE 34232:81

METALES PESADOS

Se adminten las siguientes tolerancias de residuos de metales pesados:

Arsénico	≤ 1 ppm
Cadmio	≤ 0,5 ppm
Cobre	≤ 2 ppm
Plomo	≤ 2 ppm
Mercurio	≤ 0,1 ppm

TABLA NUTRICIONAL

Análisis nutricional medido por: 100 g %IR
Valor energético 0kJ (0 Kcal)

Análisis nutricional medido por: 100 g %IR
Grasas 0 g 0%
de las cuales saturadas 0 g 0%

Hidratos de carbono de carbono	0 g	0%
de los cuales azúcares	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Sal	98 g	1633%

%IR= Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

VIDA ÚTIL

Se trata de un producto no perecedero.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar seco y fresco.

USOS MÁS CORRIENTES

Alimentación en general, chacinería y cosmética.

ADVERTENCIAS

La correcta utilización de la sal de la forma habitualmente indicada o prevista no causa trastornos a la salud del consumidor.

En poblaciones vulnerables como son los niños o los ancianos el consumo de sal en unas cantidades habituales no causa problemas de salud. Para los consumidores sensibles a la sal como lo son los pacientes hipertensos los facultativos

FORMATO

Paquete 1 Kg

Paquete 2 Kg

Bolsa 5 Kg

Saco 25 Kg

TEXTO REGLAMENTARIO

Real Decreto 1424/1983, de 27 de Abril, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la obtención, circulación y venta de sal y salmueras comestibles.

Real Decreto 1634/2011, de 14 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles.

Reglamento (UE) Nº 1129/2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

La sal no tiene fecha de caducidad ni de consumo preferente según se indica en el anexo X del Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Norma Stan 150-1985 del Codex Alimentario para la sal de calidad alimentaria.