



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO EP 04  
**SAL MARINA SECA T-1  
YODADA Y FLUORADA**

Fecha 08/07/2020  
Versión V14  
Revisión R00  
Archivar 3 años

## INGREDIENTES

NaCl (Cloruro Sódico)	KI (Yoduro Potásico)
KF (Fluoruro Potásico)	Antiaglomerante (E-535)

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

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

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

		Valores	Métodos de referencia
<b>Valores tipo</b>	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
<b>Valores garantizados</b>	Materia insoluble	máx. 0,15 %	UNE 34202:1981
	KI (expresado en I-)	60 ppm ± 15 %	UNE 34207:1981
	KF (expresado en forma de F-)	90 - 225 ppm	UNE 34210:1981
	Granulometría	Un mínimo del 70 % del producto ha de ser menor de 1,0 mm y mayor o igual a 0,25 mm	UNE 34232:81

## METALES PESADOS

Se adminten las siguientes tolerancias de residuos de metales pesados:

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

## TABLA NUTRICIONAL

---

<b>Análisis nutricional medido por:</b>	<b>100 g</b>	<b>%IR</b>
Valor energético	(0 Kcal) 0kJ	0%
<b>Análisis nutricional medido por:</b>	<b>100 g</b>	<b>%IR</b>
Grasas	0 g	0%
de las cuales saturadas	0 g	0%
Hidratos de carbono	0 g	0%
de los cuales azúcares	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Sal	98 g	1633%
Yodo (Yoduro)*	6 mg	4000%
Fluoruro	12,5 mg	357%

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

## VIDA ÚTIL

---

Tres años a partir de la fecha de fabricación.

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

---

Conservar en un lugar seco y fresco.

## USOS MÁS CORRIENTES

---

Alimentación en general. La correcta utilización de la sal de la forma habitualmente indicada o prevista no causa

## 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 recomiendan dietas bajas en sodio.

## FORMATO

---

Paquete 1 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.

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

Codex alimentario STAN 192-1995 . Norma General para los aditivos alimentarios. Anexo II - Aditivos autorizados para los sucedáneos de la sal.