



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



**APROVADO**  
Dep. Qualidade

NOMBRE PRODUCTO	SAL REFINADA VACUUM SECA		
FECHA EMISIÓN	21-09-2018	ANULA Y SUSTITUYE A	15/02/2016

## 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

Abertura en mm	Sal Seca en %
> 1.00	0
0.80-1.00	0
0.60-0.80	20-30
0.50-0.60	25-35
0.40-0.50	20-30
0.20-0.40	9-15
0.15-0.20	0-1
0-0.15	0-0.5

### ANÁLISIS QUÍMICO

Na Cl	> 99,75 %
K <sup>+</sup>	< 200 p.p.m.
Mg <sup>++</sup>	< 200 p.p.m.
Ca <sup>+</sup>	< 300 p.p.m.
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	< 600 p.p.m.
Insolubles en agua	< 300 p.p.m.
Humedad máxima	0,1%

### METALES PESADOS

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 aproximadamente 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.