



FICHA TÉCNICA

Sal vacuum alimentaria

MAD.QUAL.FTIAA-011-V02.R00_20/05/2014



SAL REFINADA VACUUM CENTRIFUGADA

La sal vacuum, cloruro sódico, 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.

CARÁCTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

		Valor	Mét. de referencia
Valores garantizados	NaCl (base seca)	> 99,8 %	UNE 34/205/81
	Humedad (a 110°C)	< 3 %	UNE/34/203/81

		Valor	Mét. de referencia
Valores tipos	Granulometría	Esencialmente comprendida entre 0 y 1 mm	UNE 34/232/81
	Insolubles (sal seca)	< 0,03 %	UNE/34/202/81
	Otras sales solubles (sobre sal seca)	< 0,2%	UNE 34/233/84

METALES PESADOS

Se admiten las siguientes tolerancias de residuos de metales pesados:

		Contenidos máximos
Arsénico (As)		1 mg/Kg
Cobre (Cu)		2 mg/Kg
Plomo (Pb)		2 mg/Kg
Cadmio (Cd)		0,5 mg/Kg
Mercurio (Hg)		0,1 mg/Kg

CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA

El producto envasado y dispuesto para el consumo no contendrá más de 20.000 gérmenes banales por gramo y estará libre de agentes patógenos.

TRATAMIENTO

Ferrocianuro de potasio antiaglomerante E-536)

Contenido < a 10 ppm en Ión Ferrocianuro

ACONDICIONAMIENTO

En sacos de 25 Kg paletizados en europalets de 80 x 120 cm (40 unidades)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar seco y a temperatura ambiente.

TEXTOS REGLAMENTARIO

- Real Decreto 1424/1983, de 1 de febrero, 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) N° 1129/2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 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.



UNION SALINERA DE ESPAÑA S.A.
C/ Albasanz, 16-2ª planta – 28037 MADRID
N.I.F. A – 08009375

