



SAL REFINADA VACUUM HÚMEDA



◆ 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.

◆ ENVASADO

Se sirve a granel y envasado en sacos de 25 kg paletizados en europalets de 40 unidades. 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.

◆ INGREDIENTES Y/O COMPOSICIÓN

El producto contiene como antiapelmazante el aditivo E-536, en proporción menor de 10 ppm.

◆ 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.

◆ PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

ANÁLISIS QUÍMICO		METALES PESADOS	
Cloruro sódico	> 99,75%	Cobre	< 2 mg/kg
Potasio	< 200 mg/kg	Plomo	< 2 mg/kg
Magnesio	< 200 mg/kg	Arsenico	< 0,5 mg/kg
Calcio	< 300 mg/kg	Cadmio	< 0,5 mg/kg
Sulfatos	< 600 mg/kg	Mercurio	< 0,1 mg/kg
Materias Insolubles en agua	< 300 mg/kg		
Humedad	< 3%		

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

ANULA Y SUSTITUYE A: 15-02-2016

FECHA EMISIÓN: 22-02-2019

