

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE PRODUCTO	SAL REFINADA VA	CUUM YODADA	
FECHA EMISIÓN	05/07/2017	ANULA Y SUSTITUYE A	09/01/2013

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		ANÁLISIS QUÍMICO		
		N. GI	. 00 75 0/	
Alexandrana and mana	Sal Saga on 0/	Na Cl	> 99,75 %	
Abertura en mm	Sal Seca en %	K ⁺	< 200 p.p.m.	
> 1.00	0	Mg ⁺⁺	< 200 p.p.m.	
		Ca ⁺	< 300 p.p.m.	
0.80-1.00	0	SO ₄ ² -	< 600 p.p.m.	
0.60-0.80	20-30	Insolubles en agua	< 300 p.p.m.	
EN EVEN EXPERT		Humedad máxima	0,1%	
0.50-0.60	25-35			
0.40-0.50	20-30	METALES PESADOS		
0.20-0.40	9-15	METALES PESADOS		
	AND STATES	Cobre	< 2 mg/kg	
0.15-0.20	0-1	Plomo	< 2 mg/kg	
0-0.15	0-0.5	Arsenico	< 1 mg/kg	
	925 ACCONO	Cadmio	< 0,5 mg/kg	
		Mercurio	< 0,1 mg/kg	

INGREDIENTES Y/O COMPOSICIÓN

El producto contiene como antiapelmazante el aditivo 536, en proporción menor de 10 ppm. de acuerdo con la legislación vigente.

SAL YODADA. Es la misma sal seca a la que se le ha añadido yodato potásico en la proporción conveniente para que el producto terminado contenga 60 miligramos de yodo por kilogramo de sal, admitiéndose una tolerancia del 15 %

ENVASADO

Producto envasado en unidades cuyo contenido no es en ningún caso, superior a 1000 gramos, los envases son reagrupados para su posterior paletización en europalets de 1000 kg, o en BB de 500 o 1000 kg.

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, protegido de la luz solar 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.

USO AL QUE SE DESTINA Y CONSUMIDOR PREVISTO

Particular - consumidor final como condimento.



Salinas de Navarra certifica que la sal producida en nuestras instalaciones sitas en Beriain (Navarra) y comercializada bajo el número de Registro Sanitario 24.00100/NA, está libre de sustancias alérgenas que puedan producir reacciones adversas en el sistema inmune de las personas.

Y para que conste donde proceda se expide el presente Certificado en Beriain a 3 de julio de 2017.

