

SCHEDE TECNICHE

SALE MARINO ESSICCATO PER USO ALIMENTARE - MERCATO INDUSTRIA

Data Emissione 01/10/15

<input type="checkbox"/>	PRODOTTO	Sale Marino (Sodio Cloruro)			
<input type="checkbox"/>	TIPO	Essiccato Fino, Medio 1, Medio 2, Medio 3, Medio 3.5 e Grosso			
<input type="checkbox"/>	LUOGO DI PRODUZIONE	Saline di Trapani			
<input type="checkbox"/>	PROCESSO PRODUTTIVO	Ottenuto dall'acqua di mare per evaporazione naturale e cristallizzazione frazionata con successivo lavaggio in controcorrente con salamoia satura, centrifugazione, essiccamento in forni a letto fluido a 225° C, vagliatura di selezione per risonanza.			
<input type="checkbox"/>	PROPRIETÀ CHIMICO FISICHE (DATI DI LETTERATURA)				
ASPETTO	Cristalli Bianchi	PESO FORMULA	58,45 g/mole	NUMERO CAS	7647-14-5 ^{nota1}
NOME CHIMICO	Sodio Cloruro	DENSITÀ APPARENTE	1,2 t/mc	NUMERO EINECS	231-598-3 ^{nota2}
FORMULA CHIMICA	NaCl	SOLUBILITÀ IN ACQUA (20°C)	360 g/l		
<input type="checkbox"/>	AUTOCONTROLLO	Le Sosalt S.p.A. opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo in conformità al Regolamento CE n°85/2/2004.			
<input type="checkbox"/>	CERTIFICAZIONI	▪ ISO 9001:2008 (DNV GL)	▪ FSSC 22000 (DNV GL)	▪ Kosher (Orthodox Union)	
<input type="checkbox"/>	MATERIALE PER L'IMBALLAGGIO	Tutti i materiali utilizzati nel processo produttivo e tutti gli imballi a diretto contatto con il sale alimentare sono conformi a quanto previsto dal D.M 21/03/73 e succ.			
<input type="checkbox"/>	TIPO DI CONFEZIONAMENTO	▪ Sacco soffiettato in polietilene termosaldato da 25Kg	▪ Saccone telato da 1,250		
		▪ Sacco soffiettato in polietilene termosaldato da 10Kg			
<input type="checkbox"/>	ADDITIVI	<p>Il prodotto può essere additivato, secondo quanto previsto dalla legge per gli additivi dei prodotti alimentari, con:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Antiagglomerante E535 o E536^{nota3} (max 20 ppm).^{nota4} 2. Potassio Iodato (24-42 ppm espresso come Iodio).^{nota5} <p>La presenza degli additivi deve essere espressamente dichiarata dal produttore e/o indicata sulla confezione. In caso contrario il prodotto non è additivato.</p> <p>Sono possibili su richiesta additivazioni con Potassio Iodato con titolazioni I⁻ diverse, in linea con la legislazione dei singoli paesi europei.</p> <p>Per richieste e informazioni rivolgersi al nostro ufficio commerciale o all'ufficio qualità.</p>			

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE DEL SALE ESSICCATO ED ESSICCATO ADDITIVATO (IODATO E/O E536)

Voce Analitica	Valore Tipico	Limiti di Prodotto	Limite Normativo ^{nota6}	Metodo Analitico ^{nota6}
Umidità Residua (%)	0,46 ^{nota7}	≤ 0,80 ^{nota8}	n.d.	ISO 2483-1973 "Determinazione della perdita in massa a 110°C (Umidità Convenzionale)."
Residuo Insolubile in Acqua (% s.s.)	0,08	≤ 0,10	max 0,5	ISO 2479-1972 "Determinazione del materiale insolubile in Acqua e Acido Cloridrico e preparazione della soluzione per le altre determinazioni."
Calcio solubile in acqua (% s.s.)	0,20	≤ 0,40	n.d.	ISO 2482-1973 "Determinazione del contenuto di Calcio e Magnesio - titolazione complesso metrica con EDTA."
Magnesio solubile in acqua (% s.s.)	0,27	≤ 0,40	n.d.	
Solfati solubili in acqua (% s.s.)	0,37	≤ 0,50	n.d.	ISO 2080-1972 "Determinazione del contenuto di Solfati - metodo gravimetrico al Bario Cloruro."
Potassio solubile in acqua (% s.s.)	0,10	0,05 ÷ 0,10	n.d.	ECSS/SC 183/1979 "Determinazione del contenuto di Potassio con Sodio Tetrafenilborato -, metodo volumetrico."
Titolo in Sodio Cloruro (% s.s.)	98,84	98,40÷99,60	min 97	CX STAN 150-1985, Rev. 1-1997 Amed. 1-1999, Amed. 2-2001. (calcolo indiretto) "Il calcolo indiretto consente la determinazione del contenuto di Sodio Cloruro, sulla base del titolo di Solfati, Calcio, Magnesio, Potassio e residuo insolubile in acqua."

¹ Chemical Abstract Service Registry Number.

² European Inventory of Existing Commercial Chemical Substances.

³ D.M. 27 Febbraio 1996, n°209 del Ministero della Sanità "Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE".

⁴ Metodo Analitico: ESPA/CN-111-1996 Determinazione dell'esacianoferrato (II) solubile in acqua- Metodo spettrofotometrico al blu di Prussia.

⁵ Additivazione e metodo analitico: D.M. 10 Agosto 1995, n°562 del Ministero della Sanità "Regolamento concernente la produzione e il commercio di sale da cucina iodurato, di sale iodato, e sale iodurato e iodato".

⁶ I limiti ed i metodi analitici citati sono quelli previsti dal D.M. 31 Gennaio 1997, n°106 del Ministero della Sanità "Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare".

⁷ Misurata all'origine.

⁸ Il limite massimo è pari all'1% per i prodotti additivati.

Contaminanti	Valore Tipico	Limite Normativo ^{nota9}	Metodo Analitico ^{nota9}
<i>Arsenico (mg/kg)</i>	< 0,10	≤ 0.5	ECSS/SC 311-1982
<i>Rame (mg/kg)</i>	< 0,16	≤ 2.0	ECSS/SC 144-1982
<i>Piombo (mg/kg)</i>	< 0,17	≤ 2.0	ECSS/SC 313-1982
<i>Cadmio (mg/kg)</i>	< 0,06	≤ 0.5	ECSS/SC 314-1982
<i>Mercurio (mg/kg)</i>	< 0,04	≤ 0.1	ECSS/SC 312-1982

Densità Apparente (t/mc)	Grosso	Medio 3,5	Medio 3	Medio 2	Medio 1	Fino	Metodo Analitico
<i>Valore Tipico</i>	1.16	1.16	1.17	1.17	1.18	1.20	"Pesata di un volume noto"

Dimensioni dei grani cristallini	Distribuzione Granulometrica ^{nota10}
----------------------------------	--

SALE MARINO FINO

<i>≥ 1.18 mm</i>	max 2
<i>1.18 ÷ 0.90 mm</i>	10 ÷ 15
<i>≤ 0.90 mm</i>	80 ÷ 85

SALE MARINO MEDIO 1

<i>≥ 2.24 mm</i>	max 2
<i>2.24 ÷ 1.18 mm</i>	75 ÷ 85
<i>1.18 ÷ 0.90 mm</i>	10 ÷ 15
<i>≤ 0.90 mm</i>	max 10

SALE MARINO MEDIO 2

<i>≥ 3.15 mm</i>	max 5
<i>3.15 ÷ 2.24 mm</i>	30 ÷ 40
<i>2.24 ÷ 1.18 mm</i>	40 ÷ 50
<i>1.18 ÷ 0.90 mm</i>	10 ÷ 15
<i>≤ 0.90 mm</i>	max 5

SALE MARINO MEDIO 3

<i>≥ 3.15 mm</i>	max 5
<i>3.15 ÷ 2.24 mm</i>	75 ÷ 85
<i>≤ 2.24 mm</i>	max 10

SALE MARINO MEDIO 3.5

<i>≥ 4 mm</i>	max 10
<i>4 ÷ 3.15 mm</i>	30 ÷ 40
<i>3.15 ÷ 2.24 mm</i>	40 ÷ 50
<i>≤ 2.24 mm</i>	max 10

SALE MARINO GROSSO

<i>≥ 5.5 mm</i>	max 10
<i>5.5 ÷ 4 mm</i>	55 ÷ 65
<i>4 ÷ 3.15 mm</i>	15 ÷ 25
<i>≤ 3.15 mm</i>	max 10

I VALORI ANALITICI CITATI SONO LA MEDIA DI UNA SERIE DI CONTROLLI CHIMICO-FISICI EFFETTUATI DAL NOSTRO CONTROLLO QUALITÀ.

LA PRESENTE SCHEDA TECNICA NON HA L'INTENDIMENTO DI ASSICURARE L'IDONEITÀ DEL PRODOTTO PER L'UTILIZZO CUI ESSO VIENE DESTINATO E PERTANTO NON ESIME L'ACQUIRENTE DI EFFETTUARE I PROPRI CONTROLLI.

L'UMIDITÀ RESIDUA PUÒ VARIARE ANCHE IN MODO SENSIBILE RISPETTO AI VALORI INDICATI, IN FUNZIONE DELLE CONDIZIONI AMBIENTALI DI STACCAGGIO.

⁹ I limiti ed i metodi analitici citati sono quelli previsti dal D.M. 31 Gennaio 1997, n°106 del Ministero della Sanità "Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare".

¹⁰ La distribuzione granulometrica è determinata mediante setacciatura meccanica a secco.