

SCHEDA TECNICA

SALE MARINO ESSICCATO PER USO ALIMENTARE

IODATO IN ASTUCCI "CHEF"

Data Emissione 18/10/01 Data Revisione 24 12/11/19

PRODOTTO	Sale Marino (Sodio Cloruro)	TIPO	Fino e Grosso.	LUOGO DI PRODUZIONE	Salina di Margherita di Savoia (BT)
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.				
PROPRIETÀ CHIMICO FISICHE (DATI DI LETTERATURA)					
ASPETTO	Cristalli Bianchi	PESO FORMULA	58.45 g/mole	NUMERO CAS	7647-14-5 ^{note 1}
NOME CHIMICO	Sodio Cloruro	DENSITÀ APPARENTE	1.2 t/mc	NUMERO EINECS	231-598-3 ^{note 2}
FORMULA CHIMICA	NaCl	SOLUBILITÀ IN ACQUA(20°C)	360 g/l	SHELF LIFE	Non applicabile
CONFORMITÀ	È conforme al D.M. 31 Gennaio 1997, n°106 del Ministero della Sanità "Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare", al 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" e al 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				
AUTOCONTROLLO	La Salina di Margherita di Savoia opera dal 15/05/98 secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo in conformità al Regolamento CE N. 852/2004.				
CONFEZIONAMENTO Ed IMBALLI	Astucci in cartone da 1kg. 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., dal Reg (CE) N. 1935/2004 e dal Reg (UE) N.10/2011.				
ALLERGENI	Nel prodotto e nel ciclo produttivo, sono assenti le sostanze che causano ipersensibilità - allergeni - ed indicate nella Reg. 1169/2011.				
FITOFARMACI	Il prodotto non contiene anticrittogamici ed antiparassitari.				
RADIAZIONI IONIZZANTI	Non proviene da zone classificate a rischio radioattività, non è irradiato con radiazione ionizzanti e non contiene sostanze trattate con radiazioni ionizzanti.				
ADDITIVI	Il prodotto è additivato, secondo quanto previsto dalla legge per gli additivi dei prodotti alimentari, con: 1. Antiagglomerante E536 ^{nota 3} (max 20 ppm). ^{nota 4} (Sale Fino) 2. Potassio iodato (24 42 ppm espresso come Iodio). ^{nota 5} (Sale Fino e Grosso)				
CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE ^{nota 6}					
	Voce Analitica	Valore Tipico	Limiti di Prodotto	Limite Normativo	Metodo Analitico ^{nota 6}
	^{nota 7} Umidità Residua (%)	0.4	≤0.7	Non specificato.	ISO 2483-1973
	Residuo Insolubile in Acqua (% s.s.)	0.02	≤0.05	≤0.5	ISO 2479-1972
	Residuo Insolubile in HCl 1M (% s.s.)	<0.01	≤0.01	≤0.3	ISO 2479-1972
	pH (Soluzione Acquosa 100g/l)	8.0	7.5 8.5	Non specificato.	Potenzimetrico
	Calcio solubile in acqua (% s.s.)	0.06	≤0.10	Non specificato.	ISO 2482-1973
	Magnesio solubile in acqua (% s.s.)	0.03	≤0.07	Non specificato.	ISO 2482-1973
	Solfati solubili in acqua (% s.s.)	0.30	≤0.40	Non specificato.	ISO 2480-1972
	Potassio solubile in acqua (% s.s.)	0.04	≤0.08	Non specificato.	ECSS/SC 183/1979
	Titolo in Sodio Cloruro (% s.s.)	99.4	≥99.0	≥97	CX STAN 150-1985
	Arsenico (mg/kg)	<0.05	≤0.05	≤0.5	ECSS/SC 311-1982
	Rame (mg/kg)	<0.2	≤0.2	≤2	ECSS/SC 144-1982
	Piombo (mg/kg)	<0.2	≤0.2	≤2	ECSS/SC 313-1982
	Cadmio (mg/kg)	<0.05	≤0.05	≤0.5	ECSS/SC 314-1982
	Mercurio (mg/kg)	<0.01	≤0.01	≤0.1	ECSS/SC 312-1982
Densità Apparente	Fino (t/mc)	1.16	1.14 1.18	Non specificato	Pesata di un volume noto
	Grosso (t/mc)	1.20	1.18 1.22	Non specificato	Pesata di un volume noto
Distribuzione Granulometrica	FINO	≥1.0 mm	≤5 %	Non specificato	Setacciatura meccanica a secco
		1.0 0 mm	95 100 %	≤100 %	Setacciatura meccanica a secco
		≥4.5 mm	≤2 %	≤2 %	Setacciatura meccanica a secco
	GROSSO	4.5 0 mm	88% 95 %	≥95 %	Setacciatura meccanica a secco
		≤1.0 mm	≤10 %	≤10 %	Setacciatura meccanica a secco
Etichetta nutrizionale	Valore Energetico (kcal/kJ)	0 per 100g di sale	0 per 1.5g di sale	Non specificato	Dato di letteratura
	Grassi (g)	0 per 100g di sale	0 per 1.5g di sale	Non specificato	Dato di letteratura
	Carboidrati (g)	0 per 100g di sale	0 per 1.5g di sale	Non specificato	Dato di letteratura
	Proteine (g)	0 per 100g di sale	0 per 1.5g di sale	Non specificato	Dato di letteratura
	Sale (g)	99.4 per 100g di sale	1.4 per 1.5g di sale	Non specificato	Analitico
	Iodio(mg)	3 per 100g di sale	0.045 per 1.5g di sale	24-42	Analitico
Caratteristiche Organolettiche	Colore	Bianco Cristallino			
	Odore	Salso Tipico			
	Sapore	Salato Tipico			
	Consistenza	Granulare			

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.
IN FUNZIONE DELLE CONDIZIONI AMBIENTALI DI STOCCAGGIO L'UMIDITÀ RESIDUA PUÒ VARIARE ANCHE IN MODO SENSIBILE RISPETTO AI VALORI INDICATI. CONSERVARE IL LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.



Distribuito da / distributed by:

Vedal S.r.l.

Via Innsbruck 22, 38121, Trento; Tel: 0461/822245; Sito web: www.vedal.it; email: info@vedal.it

Atisale S.p.A.
Reg. Imp di Foggia, C.F. e P.IVA 04610931000 Cap. Soc. Euro 601.512.00 i.v.
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento da parte di "Saline Italiane S.r.l." Reg. Imp. di Lecce C.F. 04364070757
Corso Vittorio Emanuele, 90 - 76016 Margherita di Savoia BT - Tel. +39 0883871000 Fax +39 0883656010
atisale@atisale.com - www.atisale.com