



# SAL REFINADA VACUUM SECA



## ◆ 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. País de origen: España.

## ◆ ENVASADO

Producto comercializado a granel en cisterna, en BB de aproximadamente 1000 kg o envasado en sacos de 25 kg paletizados en europalets de 40 unidades, posteriormente agrupados y paletizados en europalets de 1000 kg.

Cartón de separación entre palet de madera y el producto (sacos).

Medidas del palet con carga: Ancho – 120 cm. Largo – 80 a 83 cm. Alto – 96 a 98 cm.

## ◆ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

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-535, en proporción menor de 10 ppm.

## ◆ REGLAMENTACIÓN

- 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	< 1 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	< 0,1%		

GRANULOMETRÍA			
%sal seca	típico	máx	mín
>0,8 mm	0	1	
0,2 – 0,8 mm	97	99	95
< 0,2 mm	1	3	

ANULA Y SUSTITUYE A: 17-08-2021

FECHA EMISIÓN: 08-11-2022

La presente ficha técnica está sujeta a posibles modificaciones. La vigencia de la misma puede confirmarse en: <https://www.saldosa.com/product/sal-vacuum-seca/>

