

## HOJA DE ESPECIFICACIONES

**PRODUCTO:** SAL HÚMEDA TRITURADA SALAZÓN

**R.G.S.E.A.A.:** 24-00008-MU

**FECHA:** 05/02/2025

### DESCRIPCIÓN:

Es el producto constituido fundamentalmente por cloruro sódico, en condiciones que le hacen apto para su uso en procesos industriales y de alimentación, y que reúne los requisitos contemplados en la Reglamentación Técnico Sanitaria para la sal (R.D. 1424/83 BOE 01.06.83). Su origen es de cristalización por la acción natural del viento y el sol (evaporación solar) y posterior centrifugado. El producto final está exento de materias o cuerpos extraños ajenos a su composición.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:

- Mantener el producto en un lugar seco, protegido de la luz directa y de fuentes emisoras de olores y sabores.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTO:** Blanco cristalino.
- **SABOR:** Salino limpio, exento de olores y sabores extraños.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| - TÍTULO .....             | ≥ 99 % s.s. |
| - HUMEDAD .....            | máx. 3,00 % |
| - INSOLUBLES EN AGUA ..... | máx. 0,10 % |
| - SULFATO CÁLCICO .....    | ≤ 0,50 %    |
| - CLORURO CÁLCICO .....    | ≤ 0,50 %    |
| - CLORURO POTÁSICO .....   | ≤ 0,15 %    |
| - CLORURO MAGNÉSICO .....  | ≤ 0,10 %    |
| - NITRÓGENO TOTAL .....    | ≤ 0,002 %   |
| - COBRE .....              | ≤ 1,0 ppm   |
| - CINC .....               | ≤ 1,0 ppm   |
| - PLOMO .....              | ≤ 0,5 ppm   |
| - ARSENICO .....           | ≤ 0,25 ppm  |
| - CADMIO .....             | ≤ 0,25 ppm  |
| - MERCURIO .....           | ≤ 0,1 ppm   |
| - HIERRO .....             | ≤ 1,0 ppm   |

### ADITIVOS:

- ANTIAPELMAZANTE (E-535) ..... máx. 20 ppm

### CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS:

- Mínimo 85 % entre 2,800 y 4,00 mm

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

|                                                               |               |
|---------------------------------------------------------------|---------------|
| - Recuento total de microorganismos aeróbicos mesófilos ..... | <20/g         |
| - Recuento total de mohos y levaduras .....                   | <20/g         |
| - N.M.P. de Coliformes .....                                  | Ausencia/100g |
| - N.M.P. de E. Coli. ....                                     | Ausencia/100g |
| - Investigación de Staphilococcus Áureus .....                | Ausencia/100g |
| - Investigación de Clostridium Perfringes .....               | Ausencia/100g |
| - Investigación de Pseudoma Aeruginosa .....                  | Ausencia/100g |
| - Listeria Monocytogenes .....                                | Ausencia/100g |



Andrés Jerez García  
Director Técnico