

HOJA DE ESPECIFICACIONES

PRODUCTO: SAL HÚMEDA MOLIDA CORRIENTE

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

FECHA: 23/02/2026

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 y molienda. 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 FISCOQUÍMICAS:

- TITULO ≥ 99 % s.s.
- HUMEDAD máx. 2,00 %
- INSOLUBLES EN AGUA máx. 0,07 %
- SULFATO CÁLCICO $\leq 0,50$ %
- CLORURO CÁLCICO $\leq 0,50$ %
- CLORURO POTÁSICO $\leq 0,15$ %
- CLORURO MAGNÉSICO $\leq 0,15$ %
- NITRÓGENO TOTAL $\leq 0,002$ %
- COBRE $\leq 1,0$ ppm
- CINC $\leq 1,0$ ppm
- PLOMO $\leq 0,5$ ppm
- ARSENICO $\leq 0,25$ ppm
- CADMIO $\leq 0,25$ ppm
- MERCURIO $\leq 0,1$ ppm
- HIERRO $\leq 1,0$ ppm

ADITIVOS:

- ANTIAPELMAZANTE (E-535) máx. 10 ppm

CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS:

- Mínimo 80 % entre 0,125 y 0,750 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