

SAL REFISAL PULVERIZADA REFINADA YODADA Y FLUORIZADA



NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO: Sal Alimentaria Pulverizada

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO: Sal Refisal Pulverizada

PAIS: Colombia

ORIGEN: Origen Mina

REGISTRO SANITARIO: RSIAR17M01994

DESCRIPCIÓN FÍSICA: Es un sólido blanco de Granulometría muy Fina, higroscópico y altamente soluble en agua.

INGREDIENTES PRINCIPALES: Cloruro de Sodio, Fluoruro de Potasio, Yoduro/Yodato de Potasio y Anticompactante (Ferrocianuro de Sodio E-535)

OBTENCIÓN:

Es una Sal de origen de Mina, procesada mediante evaporación al vacío obtenido a partir de la recristalización por evaporización de salmueras (Vacuum pan) con la cual se obtiene Cloruro de Sodio (Sal), de Granulometría Fina, Homogénea, Suelta y con las más altas especificaciones de Pureza, es un producto de grano muy Fino obtenido de un proceso adicional de molienda realizado antes de ser empacada y almacenada.

USOS:

- En la alimentación diaria, permitiendo resaltar el sabor de las comidas.
- Fabricación de Alimentos: Panadería (Pastelería y Galletería), Condimentos, Snacks, Sopas y Caldos Instantáneos, Saborizantes y otros usos Industriales.

BENEFICIOS:

- Sal muy Fina que permite rápida disolución en salmuera y homogenización en mezclas sólidas, también permite obtener adherencia en la superficie de alimentos tipo Snacks.
- La sal de Mina al no contener elementos extraños garantiza la calidad y presentación de los alimentos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

DESCRIPCION	UNIDADES	ESPECIFICACION	TÉCNICA DE ENSAYO
Cloruro de Sodio	% m/m NaCl Base Seca	99% mínimo	Potenciométrico
Yoduro	mg I/kg	50-100	Ión Selectivo
Fluoruro	mg F/kg	180-220	Ión Selectivo
Calcio	mg Ca+2/kg	1000 máximo	Absorción Atómica
Magnesio	mg Mg+2/kg	800 máximo	Absorción Atómica
Sulfatos	mg SO4=/kg	2800 máximo	Espectrofotometría
Otros insolubles en agua	mg/kg	1600 máximo	Gravimetría
Humedad	%m/m en H2O	0,2% máximo	Gravimetría
Arsenico	mg As/kg	1 máximo	Absorción Atómica
Plomo	mg Pb/kg	1 máximo	Absorción Atómica
Cadmio	mg Cd/kg	0,5 máximo	Absorción Atómica
Mercurio	mg Hg/kg	0,1 máximo	Absorción Atómica
Anticompactante E535	Na4Fe(CN)6 mg/kg	10 máximo	Espectrofotometría

GRANULOMETRÍA

MALLA	UNIDAD	ESPECIFICACION	TECNICA DE ENSAYO
No. 70	% m/m Pasa	38 mínimo	Gravimetría
No 100	% m/m Pasa	37 mínimo	Gravimetría

SAL REFISAL PULVERIZADA REFINADA YODADA Y FLUORIZADA



RECuentos Microbiológicos

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN	TECNICA DE ENSAYO
Recuento Coliformes Fecales UFC/g*	< 10	AOAC 2005.03 ed 19
Recuento Coliformes Totales UFC/g*	< 10	AOAC 2005.03 ed 19
Recuento Microorganismos Aerobios Mesófilos UFC/g*	< 10	AOAC Official Methods 988.18 ed 19
Recuento de Mohos y Levaduras	< 10	ISO 21527:2008 eq NTC 5698

Características Sensoriales

Apariencia: Sólido Blanco con granulometría Fina.

Aroma: Limpio, sin aromas extraños.

Sabor: Salado. Característico a la Sal.

VALOR NUTRICIONAL: Tamaño de Ración: ¼ de Cucharita (1,5 g). Cantidad Nutrientes por Ración.

NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO
Calorías	0	kcal	0
Grasa Total	0	mg	0
Sodio	590	mg	25
Carbohidrato Total	0	g	0
Proteína	0	g	0

No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. Los porcentajes de los Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.

CONTENIDO DE ALERGENOS: No Contiene

ALERGENO	PRESENCIA EN EL PRODUCTO	PRESENCIA EN LA LINEA	PRESENCIA EN LA PLANTA
Leche, Derivados, Lactosa	NO	NO	NO
Huevo y productos a base de huevo	NO	NO	NO
Cereales (Trigo, Cebada, Centeno, Avena, Espelta, Kamut, Derivados)	NO	NO	NO
Fruta de Cascara (Almendra, Avellana, Nuez, Anacardo, Panaca, Nues de Brasil, Pistacho, Macadania, derivados)	NO	NO	NO
Crustaceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO	NO

SAL REFISAL PULVERIZADA REFINADA YODADA Y FLUORIZADA



PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO: Saco Polipropileno Laminado x 25 Kg con Liner Interno.

La presentación de la Sal sujeta a las normas que sobre el empaque de Sal están establecidas en el Decreto 0547 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud Colombiano.

ROTULADO: Cumple con normas de Rotulado y Etiquetado según Resolución 5109 de 2005 Ministerio de Protección Social.

VIDA UTIL: Según Resolución 5109 del 29 de Diciembre de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de Rotulado o etiquetado que deben de cumplir los alimentos envasados y materias primas de Alimento para Consumo Humano. Numeral 5.6 Marcado de la Fecha e instrucciones para la Conservación, 5.6.3 g, no se requiere la indicación de la fecha de vencimiento y/o duración mínima para: 4. Sal para Consumo Humano

LEGISLACION APLICABLE: Cumple con el Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud Colombiano, Resolución 5109 de 2005 y Decreto 60 de 2002. Resolución 333 de 2011. Resolución 683 de 2012. NTC 1254 Actualizada. Resolución 2671 de 2014 que modifica los niveles de Contaminantes en Sal Consumo Humano de la Resolución 4506 de 2013.

INSTRUCCIONES DE USO: Para Alimentos Sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para Alimentos Líquidos disolver y homogenizar la mezcla.

CLIENTES POTENCIALES: Industrial

CLIENTES VULNERABLES: Personas Hipertensas

USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO: Industria Química

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El producto debe de almacenarse en un lugar Limpio y Seco, a temperatura ambiente, alejado de la luz directa del sol y de olores fuertes. El producto se almacena sobre estibas, en bodegas cubiertas, alejadas de cualquier foco de contaminación e insalubridad, protegidas del ambiente exterior por medio de paredes hechas de concreto. El lugar debe estar destinado solamente para el almacenamiento de la Sal.

CONDICIONES DE MANIPULACION Y TRANSPORTE: La manipulación del producto debido a su granulometría, se recomienda usar equipo de protección personal (Overol, Tapabocas, Guantes de Latex y Gafas de Seguridad) para cargue, transvase, disolución, mezcla y toma de muestra. Los vehículos utilizados para transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además, estarán dotados de carpas o plásticos para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar vehículos que en el último viaje hayan transportado Harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo ya que pueden alterar el producto.

PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES: El uso final el producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información que se ha consignado es a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de Empaque cuando termine su contenido.

INFORMACIÓN ADICIONAL: Servicio al Cliente Tel (604) 285.81.89, Email: Jaime.zea@salmontemar.com

FECHA ULTIMA ACTUALIZACIÓN: Marzo 5 de 2024