

	FICHA TÉCNICA SAL DE MESA CRIS-SALEROS Anexo al Procedimiento de Control de Calidad		
	ES.2C2G.17	Rev. 01	Fecha: 2015/09/21

1. IDENTIFICACION:

Nombre comercial: Sal de Mesa Cris-Saleros
 Marca: CRIS-SAL
 Nombre Químico: Cloruro de Sodio (NaCl)

2. DESCRIPCION:

Producto conformado por cristales finos de color blanco cristalino, homogéneo, inodoro, sabor salino característico, soluble en agua e higroscópico.

3. PROCESO DE FABRICACION:

Partiendo del agua de mar y mediante un proceso de precipitación se obtiene el cloruro de sodio. La sal se lava y limpia de impurezas, posteriormente el producto se centrifuga y se somete a secado, molienda, tamizado, se adiciona los aditivos correspondientes finalmente se envasa.

4. ESPECIFICACIONES TECNICAS:

PARÁMETRO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN
Cloruro de Sodio, NaCl	% m/m base seca	98,50 mín.
Sulfatos, SO ₄ ²⁻	mg/kg	6000 máx.
Magnesio, Mg ²⁺	mg/kg	1000 máx.
Calcio, Ca ²⁺	mg/kg	1000 máx.
Humedad	%m/m	0,50 máx.
Insolubles	%m/m	0,30 máx.
Yodo	mg/kg	20-40
Flúor	mg/kg	200-250
Granulometría	% m/m	Ret. Malla 20: 0,10 máx. Pas. Malla 70: 25,0 máx.
Antihumectante	% m/m	0,2 min-0,7 máx.

Requisitos para contaminantes

CONTAMINANTES	LÍMITE MÁXIMO mg/kg
Arsénico, As	0,5
Cobre, Cu	2
Plomo, Pb	2
Cadmio, Cd	0,5
Mercurio, Hg	0,1

Requisitos Microbiológicos

Ausencia de coliformes, microorganismos patógenos y cromogénicos, bacterias halófilas (reportadas bajo el límite de detección cuantificable) y el recuento de aerobios mesófilos no debe ser mayor a 2,0 x 10⁴ UFC/g.

	FICHA TÉCNICA SAL DE MESA CRIS-SALEROS Anexo al Procedimiento de Control de Calidad		
	ES.2C2G.17	Rev. 01	Fecha: 2015/09/21

5. USO:

Esta sal es utilizada como ingrediente de los alimentos ya sea para la preparación o aderezo

6. GMO:

N/A

7. DECLARACION ALÉRGENOS

N/A

8. PRESENTACIÓN

PESO DEL PRODUCTO POR EMPAQUE	MATERIAL DE EMPAQUE	PRESENTACION
150 g	Salero en Polietileno	Caja x 24
500 g	Salero en Polietileno	Caja x 20

9. TIEMPO DE VIDA:

El producto posee vida útil ilimitada en cuanto a sus características químicas, pero considerando que es una sal aditivada tiene 1 año a partir de la fecha de producción.

10. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

Se realiza sobre estibas en bodegas cubiertas y secas, evitando el contacto con cualquier tipo de contaminantes e insalubridad de tal forma que se vea afectada a la calidad del producto, se recomienda su conservación cerrado y en un lugar seco.

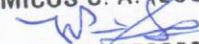
11. TRANSPORTE

El transporte de sal para consumo humano se realiza en condiciones tales que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas del producto

12. PRECAUSIONES Y RESTRICCIONES

La aceptación de la presente especificación y el uso final del producto es de absoluta responsabilidad del cliente

ECUATORIANA DE SAL Y PRODUCTOS
QUIMICOS C. A. (ECUASAL)


Ing. Francisco Pizarro V.
GERENTE DE OPERACIONES