

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>SAL INDUSTRIAL No. 2 (TIPO PARRILLERA)</b> <b>Anexo al Procedimiento de Control de Calidad</b>		
	ES.2C2G.13	Rev. 01	Fecha: 2015/09/21

**1. IDENTIFICACION:**

Nombre comercial: Sal Industrial No.2 (Tipo Parrillera)  
 Marca: ECUASAL  
 Nombre Químico: Cloruro de Sodio (NaCl)

**2. DESCRIPCION:**

Producto conformado por cristales 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, finalmente se envasa.

**4. ESPECIFICACIONES TECNICAS:**

PARÁMETRO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN
Cloruro de Sodio, NaCl	% m/m base seca	98,50 mín.
Sulfatos, SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	mg/kg	6000 máx.
Magnesio, Mg <sup>2+</sup>	mg/kg	1000 máx.
Calcio, Ca <sup>2+</sup>	mg/kg	1000 máx.
Humedad	%m/m	0,50 máx.
Insolubles	%m/m	0,30 máx.
Granulometría	% m/m	Ret. Malla 6: 1,0 máx. Pas. Malla 16: 5,0 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 cromógenos, bacterias halófilas (reportadas bajo el límite de detección cuantificable) y el recuento de aerobios mesófilos no debe ser mayor a 2,0 x 10<sup>4</sup> UFC/ g.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>SAL INDUSTRIAL No. 2 (TIPO PARRILLERA)</b> <b>Anexo al Procedimiento de Control de Calidad</b>		
	ES.2C2G.13	Rev. 01	Fecha: 2015/09/21

5. **USO:**  
Esta sal es utilizada para procesos industriales.

6. **GMO:**  
N/A

7. **DECLARACION ALÉRGENOS**  
N/A

8. **PRESENTACIÓN**

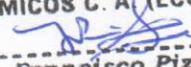
PESO DEL PRODUCTO POR EMPAQUE	MATERIAL DE EMPAQUE	PRESENTACION
50 kg	Polipropileno laminado	Saco

9. **TIEMPO DE VIDA:**  
El producto posee vida útil ilimitada en cuanto a sus características químicas, pero por regulación se considera 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