

|  |  |         |                   |
|--|--|---------|-------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>SAL INDUSTRIAL No. 3 A</b><br><b>Anexo al Procedimiento de Control de Calidad</b> |         |                   |
|  | ES.2C2G.11   | Rev. 01 | Fecha: 2015/09/21 |

**1. IDENTIFICACION:**

Nombre comercial: Sal Industrial No. 3 A  
 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, se adiciona el aditivo correspondiente 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 20: 0,10 máx.<br>Pas. Malla 80: 25,0 máx. |
| Antihumectante                          | % m/m           | 0,3 mín-1,0 máx.                                     |

**Requisitos para contaminantes**

| CONTAMINANTES | LÍMITE MÁXIMO<br>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><br><b>SAL INDUSTRIAL No. 3 A</b><br><b>Anexo al Procedimiento de Control de Calidad</b> |         |                   |
|   | ES.2C2G.11   | 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 |
|-------------------------------|------------------------|--------------|
| 50 kg                         | Polipropileno laminado | Saco         |

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  
 QUÍMICOS C. A. (ECUASAL)  
  
 -----  
 Ing. Francisco Pizarro V  
 GERENTE DE OPERACIONES