



SCHEDA TECNICA

SALE MARINO ESSICCATO PER USO ALIMENTARE

Data Emissione 18/10/01

Data Revisione 9 10/01/08

<input type="checkbox"/>	PRODOTTO	Sodio Cloruro alim
<input type="checkbox"/>	TIPO	Essiccato Fino, Medio 2, Medio 2.5 e Grosso.
<input type="checkbox"/>	LUOGO DI PRODUZIONE	Salina di Margherita di Savoia (FG)
<input type="checkbox"/>	PROCESSO PRODUTTIVO	Ottenuto dall'acqua di mare per evaporazione naturale e cristallizzazione frazionata con successivo lavaggio, centrifugazione, essiccamento e vagliatura.

<input type="checkbox"/> PROPRIETÀ CHIMICO FISICHE (DATI DI LETTERATURA)					
ASPETTO	Cristalli Bianchi	PESO FORMULA	58.45 g/mole	NUMERO CAS	7647-14-5 ^{note 1}
NOME CHIMICO	Sodio Cloruro	DENSITÀ APPARENTE	1.2 t/mc	NUMERO EINECS	231-598-3 ^{note 2}
FORMULA CHIMICA	NaCl	SOLUBILITÀ IN ACQUA(20°C)	360 g/l		

<input type="checkbox"/>	AUTOCONTROLLO	Il produttore opera secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo in conformità al D.Lgs 155/97.
--------------------------	---------------	---

<input type="checkbox"/>	MATERIALE PER L'IMBALLAGGIO	Tutti i materiali utilizzati nel processo produttivo e tutti gli imballi a diretto contatto con il sale alimentare sono conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/73 e succ.
--------------------------	-----------------------------	--

<input type="checkbox"/>	TIPO DI CONFEZIONAMENTO	<ul style="list-style-type: none">▪ Sacco soffiettato in polietilene termosaldato da 25kg▪ Autocisterna▪ Spargitore da 500g e 250g▪ Astucci in cartone da 1kg▪ Saccone telato da 1t
--------------------------	-------------------------	---

Il prodotto può essere additivato, secondo quanto previsto dalla legge per gli additivi dei prodotti alimentari, con:

<input type="checkbox"/>	ADDITIVI	<ol style="list-style-type: none">1. Antiagglomerante E536 ^{nota 3} (max 20 ppm). ^{nota 4}2. Potassio Iodato (24÷42 ppm espresso come Iodio). ^{nota 5} <p>La presenza degli additivi deve essere espressamente dichiarata dal produttore e/o indicata sulla confezione. In caso contrario il prodotto non è additivato.</p>
--------------------------	----------	---

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE DEL SALE ESSICCATO ED ESSICCATO ADDITIVATO CON E536

Voce Analitica	Valore Tipico	Limiti di Prodotto	Limite ^{nota 6} Normativo	Metodo Analitico ^{nota 6}
Umidità Residua (%)	0.4 ^{nota 7}	≤0.7 ^{nota 8}	n.d.	ISO 2483-1973 "Determinazione della perdita in massa a 110°C (Umidità Convenzionale)."
Residuo Insolubile in Acqua (% s.s.)	0.02	≤0.05	max 0.5	ISO 2479-1972 "Determinazione del materiale insolubile in Acqua o Acido Cloridrico e preparazione della soluzione per le altre determinazioni."
Residuo Insolubile in HCl 1M (% s.s.)	<0.01	≤0.01	max 0.3	
pH (Soluzione Acquosa 100g/l)	8.0	7.5÷8.5	n.d.	Potenziometrico "La determinazione del pH deve essere eseguita entro 30min dalla preparazione della soluzione."
Calcio solubile in acqua (% s.s.)	0.06	≤0.10	n.d.	ISO 2482-1973 "Determinazione del contenuto di Calcio e Magnesio – titolazione complessometrica con EDTA."
Magnesio solubile in acqua (% s.s.)	0.15	≤0.20	n.d.	
Solfati solubili in acqua (% s.s.)	0.30	≤0.40	n.d.	ISO 2480-1972 "Determinazione del contenuto di Solfati – metodo gravimetrico al Bario Cloruro."
Potassio solubile in acqua (% s.s.)	0.04	0.03÷0.10	n.d.	ECSS/SC 183/1979 "Determinazione del contenuto di Potassio con Sodio Tetrafenilborato -, metodo volumetrico."
Titolo in Sodio Cloruro (% s.s.)	99.3	99.0÷99.5	min 97	CX STAN 150-1985, Rev. 1-1997 Amed. 1-1999, Amed. 2-2001. (calcolo indiretto) "Il calcolo indiretto consente la determinazione del contenuto di Sodio Cloruro, sulla base del titolo di Solfati, Calcio, Magnesio, Potassio e residuo insolubile in acqua."

¹ Chemical Abstracts Service Registry Number.

² European Inventory of Existing Commercial Chemical Substances.

³ D.M. 27 Febbraio 1996, n°209 del Ministero della Sanità "Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE".

⁴ Metodo Analitico: ESPA/CN-111-1996 Determinazione dell'esacianoferrato (II) solubile in acqua- Metodo spettrofotometrico al blu di Prussia.

⁵ Additivazione e metodo analitico: D.M. 10 Agosto 1995, n°562 del Ministero della Sanità "Regolamento concernente la produzione e il commercio di sale da cucina iodurato, di sale iodato, e sale iodurato e iodato".

⁶ I limiti ed i metodi analitici citati sono quelli previsti dal D.M. 31 Gennaio 1997, n°106 del Ministero della Sanità "Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare".

⁷ Misurata all'origine

⁸ Il limite massimo è pari all'1% per i prodotti additivati.

Contaminanti	Valore Tipico	Limite Normativo ^{nota 9}	Metodo Analitico ^{nota 9}
Arsenico (mg/kg)	<0.05	≤0.5	ECSS/SC 311-1982
Rame (mg/kg)	<0.2	≤2	ECSS/SC 144-1982
Piombo (mg/kg)	<0.2	≤2	ECSS/SC 313-1982
Cadmio (mg/kg)	<0.05	≤0.5	ECSS/SC 314-1982
Mercurio (mg/kg)	<0.01	≤0.1	ECSS/SC 312-1982

Densità Apparente (t/mc)	Grosso	Medio 2.5	Medio 2	Fino	Metodo Analitico
Valore Tipico	1.16	1.17	1.18	1.20	"Pesata di un volume noto"

SALE MARINO FINO

Dimensioni dei grani cristallini	Distribuzione Granulometrica ^{nota10}
≥1.0 mm	≤10
1.0±0.0 mm	90±100

SALE MARINO MEDIO 2

Dimensioni dei grani cristallini	Distribuzione Granulometrica ^{nota10}
≥2.0 mm	≤3
2.0±1.0 mm	87±95
≤1.0 mm	≤10

SALE MARINO MEDIO 2.5

Dimensioni dei grani cristallini	Distribuzione Granulometrica ^{nota10}
≥2.5 mm	≤4
2.5±1.0 mm	86±96
≤1.0 mm	≤10

SALE MARINO GROSSO (IN ASTUCCI)

Dimensioni dei grani cristallini	Distribuzione Granulometrica ^{nota10}
≥5.0 mm	≤4
5.0±2.0 mm	81±96
≤2.0 mm	≤19

SALE MARINO GROSSO (IN SACCHI E SACCONI)

Dimensioni dei grani cristallini	Distribuzione Granulometrica ^{nota10}
≥5.0 mm	≤3
5.0±2.0 mm	≥92
2.0±1.0 mm	≤5
≤1.0 mm	≤3

I VALORI ANALITICI CITATI SONO LA MEDIA DI UNA SERIE DI CONTROLLI CHIMICO-FISICI EFFETTUATI DAL NOSTRO CONTROLLO QUALITÀ.

LA PRESENTE SCHEDA TECNICA NON HA L'INTENDIMENTO DI ASSICURARE L'IDONEITÀ DEL PRODOTTO PER L'UTILIZZO CUI ESSO VIENE DESTINATO E PERTANTO NON ESIME L'ACQUIRENTE DI EFFETTUARE I PROPRI CONTROLLI.

L'UMIDITÀ RESIDUA PUÒ VARIARE ANCHE IN MODO SENSIBILE RISPETTO AI VALORI INDICATI, IN FUNZIONE DELLE CONDIZIONI AMBIENTALI DI STACCAGGIO

⁹ I limiti ed i metodi analitici citati sono quelli previsti dal D.M. 31 Gennaio 1997, n°106 del Ministero della Sanità "Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare".

¹⁰ La distribuzione granulometrica è determinata mediante setacciatura meccanica a secco.