

SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

SALE MARINO ESSICCATO PER USO ALIMENTARE
IN ASTUCCI "CHEF"

Data Emissione 18/10/01 Data Revisione 27 15/12/20

PRODOTTO	Sale Marino (Sodio Cloruro)	TIPO	Fino (MS266252021) e Grosso (MS266251021)	Taric	25010091 00	
LUOGO DI PRODUZIONE	Salina di Margherita di Savoia (BT)					
PROCESSO PRODUTTIVO	Ottenuto dall'acqua di mare per evaporazione naturale e cristallizzazione frazionata con successivo lavaggio in controcorrente con salamoia satura, centrifugazione, essiccamento in forni a letto fluido a 225° C, vagliatura di selezione per risonanza.					
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	SHELF LIFE	Non applicabile	
CONFORMITÀ	È conforme al D.M. 31 Gennaio 1997, n°106 del Ministero della Sanità "Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare", al 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".					
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA	È prodotto in ITALIA a partire dall'acqua di mare.					
AUTOCONTROLLO	Dal 15/05/98 è gestita secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo in conformità al Regolamento CE N. 852/2004. È certificata secondo lo standard IFS e GMP plus.					
CONFEZIONAMENTO ED IMBALLI	Astucci in cartone: Peso Netto 1kg, Peso Lordo 1,035kg in fardelli in plastica termoretraibile da 10 astucci (2x5), su pallett Epal (80x120cm), a 7 file, 14 fardelli per fila, per complessivi 980 astucci. Peso complessivi 1040kg. 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., dal Reg (CE) N. 1935/2004 e dal Reg (UE) N.10/2011.					
ALLERGENI	Nel prodotto e nel ciclo produttivo, sono assenti le sostanze che causano ipersensibilità - allergeni - incluse nel Reg.1169/2011.					
OGM	Non deriva e non contiene OGM (Reg CE N.1829 e 1830 del 2003).					
FITOFARMACI	Non contiene anticrittogamici ed antiparassitari.					
RADIAZIONI IONIZZANTI	Non proviene da zone classificate a rischio radioattività, non è irradiato con radiazione ionizzanti e non contiene sostanze trattate con tali radiazioni.					
ADDITIVI	Solo il sale fino è additivato, secondo quanto previsto dalla legge per gli additivi dei prodotti alimentari, con Antiagglomerante E536 ^{nota 3} (max 20ppm), ^{nota 4} .					
CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE						
	Voce Analitica	Valore Tipico	Limiti di Prodotto	Limite Normativo	Metodo Analitico ^{nota 5}	
	^{nota 6} Umidità Residua (%)	0.4	≤0.5 ^{nota 7}	Non specificato.	ISO 2483-1973	
	Residuo Insolubile in Acqua (% s.s.)	0.02	≤0.05	≤0.5	ISO 2479-1972	
	Residuo Insolubile in HCl 1M (% s.s.)	<0.01	≤0.01	≤0.3	ISO 2479-1972	
	pH (Soluzione Acquosa 100g/l)	8.0	7.5+8.5	Non specificato.	Potenzimetrico	
	Calcio solubile in acqua (% s.s.)	0.06	≤0.10	Non specificato.	ISO 2482-1973	
	Magnesio solubile in acqua (% s.s.)	0.03	≤0.07	Non specificato.	ISO 2482-1973	
	Solfati solubili in acqua (% s.s.)	0.30	≤0.40	Non specificato.	ISO 2480-1972	
	Potassio solubile in acqua (% s.s.)	0.04	≤0.08	Non specificato.	ECSS/SC 183/1979	
	Titolo in Sodio Cloruro (% s.s.)	99.4	≥99.0	≥97	CX STAN 150-1985	
	Arsenico (mg/kg)	<0.05	≤0.05	≤0.5	ECSS/SC 311-1982	
	Rame (mg/kg)	<0.2	≤0.2	≤2	ECSS/SC 144-1982	
	Piombo (mg/kg)	<0.2	≤0.2	≤2	ECSS/SC 313-1982	
	Cadmio (mg/kg)	<0.05	≤0.05	≤0.5	ECSS/SC 314-1982	
	Mercurio (mg/kg)	<0.01	≤0.01	≤0.1	ECSS/SC 312-1982	
Densità Apparente	Fino (t/mc)	1.16	1.14+1.18	Non specificato	Pesata di un volume noto	
	Grosso (t/mc)	1.20	1.18+1.22	Non specificato	Pesata di un volume noto	
Distribuzione Granulometrica	FINO	≥1.0 mm	≤5 %	Non specificato	Setacciatura meccanica a secco	
		1.0+0.0 mm	95+100 %	≥95%	Setacciatura meccanica a secco	
	GROSSO	≥4.5 mm	≤2 %	≤2 %	Non specificato	Setacciatura meccanica a secco
		4.5+1.0 mm	88%+95 %	≥88%	Non specificato	Setacciatura meccanica a secco
		≤1.0 mm	≤10 %	≤10 %	Non specificato	Setacciatura meccanica a secco
Etichetta nutrizionale REG. (UE) N. 1169/2011	Valore Energetico (kcal/kJ)	0/100g di prodotto	0/1.5g di prodotto	Non specificato	Dato di letteratura	
	Grassi (g)	0/100g di prodotto	0/1.5g di prodotto	Non specificato	Dato di letteratura	
	Carboidrati (g)	0/100g di prodotto	0/1.5g di prodotto	Non specificato	Dato di letteratura	
	Proteine (g)	0/100g di prodotto	0/1.5g di prodotto	Non specificato	Dato di letteratura	
	Sale (Sodio Cloruro) (g)	99.4/100g di prodotto	1.4/1.5g di prodotto	Non specificato	Analitico	
Caratteristiche Organolettiche		Colore: Bianco Cristallino; Odore: Salso Tipico; Sapore: Salato Tipico; Consistenza: Granulare				

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.
IN FUNZIONE DELLE CONDIZIONI AMBIENTALI DI STOCCAGGIO L'UMIDITÀ RESIDUA PUÒ VARIARE ANCHE IN MODO SENSIBILE RISPETTO AI VALORI INDICATI. CONSERVARE IL LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

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 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".

⁶ Misurata all'origine

⁷ Il limite massimo è pari all'1% per i prodotti additivati.

Atisale S.p.A.

Sede legale e amministrativa: Corso Vittorio Emanuele, 90 – 76016 Margherita di Savoia (BT) – Tel. +39 0883 871000 pec: atisale@pec.it

Cap. Soc. Euro 1.197.660,00 i.v. Iscritta nel Registro Imprese di Foggia C.F. e P. IVA 04610931000

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento da parte di

"SALINS DU MIDI PARTECIPATIONS SAS" Società di diritto francese con sede legale in Clichy, Boulevard Vicotor Hugo nn. 92-98

Iscrizione Registro delle Imprese di Nanterre - N. 562090613

atisale@atisale.com – www.atisale.com