	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>SAL INDUSTRIAL No. 5</b> <b>Anexo al Procedimiento de Control de Calidad</b>		
	ES.2C2G.15	Rev. 2.0	Fecha: 2017-02-21

**1. IDENTIFICACIÓN:**

Nombre comercial: Sal Industrial No. 5  
 Marca: ECUASAL  
 Nombre Químico: Cloruro de Sodio (NaCl)

**2. DESCRIPCIÓN:**

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

**3. PROCESO DE FABRICACIÓN:**

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 ensaca.

**4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**


PARÁMETRO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN
Cloruro de Sodio, NaCl	% m/m base seca	97,50 mín.
Sulfatos, SO <sub>4</sub> <sup>-</sup>	mg/kg	9500 máx.
Magnesio, Mg <sup>2+</sup>	mg/kg	1200 máx.
Calcio, Ca <sup>2+</sup>	mg/kg	2800 máx.
Humedad	%m/m	0,50 máx.
Insolubles	%m/m	0,30 máx.
Granulometría	% m/m	Ret. Malla 100: 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 cromogénicos, bacterias halófilas (reportadas bajo el límite de detección cuantificable) y el recuento de aerobios mesófilos no debe ser mayor a  $2,0 \times 10^4$  UFC/g.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>SAL INDUSTRIAL No. 5</b> <b>Anexo al Procedimiento de Control de Calidad</b>		
	ES.2C2G.15	Rev. 2.0	Fecha: 2017-02-21

**5. USO:**  
Esta sal es utilizada como ingrediente de los alimentos ya sea para la preparación o aderezo.

**6. GMO:**  
N/A

**7. DECLARACIÓN ALÉRGENOS**  
N/A

**8. PRESENTACIÓN**

PESO DEL PRODUCTO POR EMPAQUE	MATERIAL DE EMPAQUE	PRESENTACIÓN
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 CONSERVACIÓN**  
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 la calidad del producto, se recomienda su conservación **en el saco** 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. PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES**  
La aceptación de la presente especificación y el uso final del producto es de absoluta responsabilidad del cliente.