	FICHA TÉCNICA SAL INDUSTRIAL No. 1 Anexo al Procedimiento de Control de Calidad		
	ES.2C2G.16	Rev. 2.0	Fecha: 2017-02-21

1. IDENTIFICACIÓN:

Nombre comercial: Sal Industrial No. 1
 Marca: ECUASAL
 Nombre Químico: Cloruro de Sodio (NaCl)

2. DESCRIPCIÓN:

Producto conformado por cristales gruesos 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, finalmente se ensaca.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:


PARÁMETRO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN
Cloruro de Sodio, NaCl	% m/m base seca	98,50 mín.
Sulfatos, SO ₄ ⁻	mg/kg	6000 máx.
Magnesio, Mg ²⁺	mg/kg	1000 máx.
Calcio, Ca ²⁺	mg/kg	1500 máx.
Humedad	%m/m	0,50 máx.
Insolubles	%m/m	0,30 máx.
Granulometría	% m/m	Ret. Malla 3/8: 10,0 máx. Pas. Malla 16: 15,0 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 x 10⁴ UFC/g.

	FICHA TÉCNICA SAL INDUSTRIAL No. 1 Anexo al Procedimiento de Control de Calidad		
	ES.2C2G.16	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.