



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO **EP 29**

# SAL MARINA SECA T-3 ESTÁNDAR

Fecha 26/01/2024  
Versión V09  
Revisión R01

## INGREDIENTES

NaCl (Cloruro de sodio)  
Antiaglomerante (E-535)

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

|                             |                                                                                 |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto</b>              | Cristales transparentes o polvo cristalino.                                     |
| <b>Color</b>                | Incoloro.                                                                       |
| <b>Olor</b>                 | Inodoro.                                                                        |
| <b>Punto de Fusión</b>      | 802 °C.                                                                         |
| <b>Punto de Ebullición</b>  | 1413 ° C.                                                                       |
| <b>Forma cristalina</b>     | Cúbica compacta.                                                                |
| <b>Índice de refracción</b> | 1,5443                                                                          |
| <b>Solubilidad</b>          | 357 g/L. Ligeramente soluble en alcohol etílico e insoluble en HCl concentrado. |

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

|                             |                   | Valores                                                                                                                  | Métodos de referencia |
|-----------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Valores tipo</b>         | Cloruro sódico    | ≥ 99 % (sobre masa seca)                                                                                                 | UNE 34205:1981        |
|                             | Humedad           | máx. 0,25%                                                                                                               | UNE 34203:1981        |
|                             | E-535             | máx. 20 ppm (expresado como ferrocianuro sódico anhidro)                                                                 | UNE 34231:1981        |
| <b>Valores garantizados</b> | Materia insoluble | máx. 0,15 %                                                                                                              | UNE 34202:1981        |
|                             | Granulometría     | Un mínimo del 70 % del producto ha de ser mayor o igual de 1,6 mm y un mínimo del 25% ha de ser mayor o igual de 2,8 mm. | UNE 34232:81          |

## METALES PESADOS

Se adminten las siguientes tolerancias de residuos de metales pesados:

|          |           |
|----------|-----------|
| Arsénico | ≤ 1 ppm   |
| Cadmio   | ≤ 0,5 ppm |
| Cobre    | ≤ 2 ppm   |
| Plomo    | ≤ 1 ppm   |
| Mercurio | ≤ 0,1 ppm |

## TABLA NUTRICIONAL

|                                         |              |            |
|-----------------------------------------|--------------|------------|
| <b>Análisis nutricional medido por:</b> | <b>100 g</b> | <b>%IR</b> |
| Valor energético                        | 0kJ          | (0 Kcal)   |

|                                         |              |            |
|-----------------------------------------|--------------|------------|
| <b>Análisis nutricional medido por:</b> | <b>100 g</b> | <b>%IR</b> |
| Grasas                                  | 0 g          | 0%         |
| de las cuales saturadas                 | 0 g          | 0%         |

|                                |       |       |
|--------------------------------|-------|-------|
| Hidratos de carbono de carbono | 0 g   | 0%    |
| de los cuales azúcares         | 0 g   | 0%    |
| Proteínas                      | 0 g   | 0%    |
| Sal                            | 100 g | 1667% |

%IR= Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

## VIDA ÚTIL

---

Se trata de un producto no perecedero.

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

---

Conservar en un lugar seco y fresco.

## USOS MÁS CORRIENTES

---

Alimentación en general, chacinería y cosmética.

## ADVERTENCIAS

---

La correcta utilización de la sal de la forma habitualmente indicada o prevista no causa trastornos a la salud del consumidor.

En poblaciones vulnerables como son los niños o los ancianos el consumo de sal en unas cantidades habituales no causa problemas de salud. Para los consumidores sensibles a la sal como lo son los pacientes hipertensos los facultativos

## FORMATO

---

Paquete 1 Kg

Paquete 2 Kg

Bolsa 5 Kg

Saco 25 Kg

## TEXTO REGLAMENTARIO

---

Real Decreto 1424/1983, de 27 de Abril, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la obtención, circulación y venta de sal y salmueras comestibles.

Real Decreto 1634/2011, de 14 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles.

Reglamento (UE) Nº 1129/2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

La sal no tiene fecha de caducidad ni de consumo preferente según se indica en el anexo X del Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Norma Stan 150-1985 del Codex Alimentario para la sal de calidad alimentaria.

