

SALE MARINO FINO IODATO

Cod. SAP 103868

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE				
	Unità	Valori garantiti	Metodo di riferimento	
			Norma AFNOR	Norma ISO
NaCl (sul sale secco)	%	≥ 98	NFT 20-057	ISO 6227
Perdita di massa (a 110°C)	%	< 0.5	NFT 20-401	ISO 2483
	Unità	Valori tipo della nostra analisi	Metodo di riferimento	
			Norma AFNOR	Norma ISO
Granulometria		Cristalli (95%) inferiori a 1.250 mm	NFX 11-507	ISO 2591
Insolubile in acqua	%	< 0.5		ISO 2479
Insolubili in acido cloridrico 0.1 M	%	≤ 0.3		
	Unità	Valori tipo della nostra analisi	Metodo di riferimento	
			Norma AFNOR	Norma ISO
Calcio (sul sale secco)	%	≤ 0.15	NFT 20-406	ISO 2482
Magnesio (sul sale secco)	%	≤ 0.15	NFT 20-406	ISO 2482
Solfati solubili in acqua (s.s.)	%	≤ 0.40	NFT 20-405	ISO 2480

TRATTAMENTO

Magnesio carbonato: max 1% (in accordo con il DM 209/1996)

Iodato di potassio 0.00505% (All. DM 562/1995)

Sodio ferrocianuro (E535): max 10 mg/Kg (in accordo con il DM 209/1996)

CONTAMINANTI METALLICI

Per il sale, i tenori massimali in metalli pesanti sono definiti dal decreto ministeriale n° 106 del 31 Gennaio 1997 relativo ai sali alimentari, integrato dai Reg 2021/1323 e 2021/1317 inerenti a sale marino e raffinato, così come per la Norma Farmacopea Stan 150-85 sul sale di qualità alimentare. Riguardano gli elementi seguenti:

	Contenidos maximos	Resultados obtenidos sobre las sales Salins
Arsenico (As)	< 0,50 mg/kg	< 0,05 mg/kg
Rame (Cu)	< 2,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
Piombo (Pb)	< 1,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
Cadmio (Cd)	< 0,50 mg/kg	< 0,20 mg/kg
Mercurio (Hg)	< 0,10 mg/kg	< 0,04 mg/kg

TESTI REGOLAMENTARI E

NORME DI RIFERIMENTO

- Ministeriale n° 106 del 31 Gennaio 1997 relativo ai sali destinati all'alimentazione umana
- Regolamento CE 1169/2011 relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari
- Regolamento 2021/1323 della Commissione dell'11 agosto 2021 sui tenori massimali di cadmio.
- Regolamento 2021/1317 della Commissione del 9 agosto 2021 sui tenori massimali di piombo.
- Regolamento 1333/2008 del Parlamento Europeo e Del Consiglio del 16 dicembre 2008 sugli additivi alimentari.
- Norma STAN 150-1985 della Farmacopea Alimentare per il sale di qualità alimentare.

CONTAMINAZIONE MICROBICA

Per quanto concerne la microbiologia, la regolamentazione attuale i prodotti alimentari non include il sale in nessuna disposizione particolare. Tuttavia, abbiamo attuato da diversi anni un piano di sorveglianza per tutti i nostri stabilimenti al fine di :

- verificare e garantire che non vi siano fonti contaminanti nei nostri prodotti sotto l'aspetto igienico e microbiologico ;

- monitorare il livello microbico dei nostri sali.

La tabella allegata presenta i risultati normalmente ottenuti sui nostri sali di mare :

Germi	Risultati / 1g
Anaerobi sulfitoriduttori	< 10
Lieviti	< 10
Muffe	< 20
Stafilococchi a coagulazione positivo	< 1
Coliformi termotolleranti	< 1
Coliformi a 30°C	< 1
Fluora aerobica mesofila	<100
Spore fluora aerobica mesofila	<50
Enterococchi intestinali	< 1
Salmonelle	Assenza
Listeria	Assenza

CONFEZIONAMENTO

Presentazione	Pezzo	Fardello	Pallet
Spargitori (250 g) mm	50x148	250x200x150	1200x800x1200
Pezzi N°	1	20	2100
Peso netto Kg	0.250	5	525
Peso Lordo Kg	0.280	5.70	623
Raggruppamento	1	20	105(7str.x15)
Codice EAN	80321286	8002280209151	8002280109154

Codifica Lotto di Produzione:

Esempio: LP 21048 = L(lotto)-P (Porto Viro)-21 (anno di produzione)-048 (Giorno solare)

Raccomandazioni : Per preservare le caratteristiche iniziali del sale, le palette devono essere stoccate in un locale pulito secco e temperato.

In una ricerca costante della soddisfazione dei suoi clienti e di miglioramento della qualità dei suoi prodotti, CIS è certificata ISO 9001:2015 e IFS FOOD.

Per rispettare le esigenze di igiene che implicano le fabbricazioni di prodotti alimentari, il sito di Porto Viro è impegnato anche in un programma di analisi del rischio secondo i principi del metodo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

CAMPI DI UTILIZZAZIONE

Tutti gli usi agroalimentari.

Osservazione : Il miglioramento continuo dei nostri procedimenti di fabbricazione e dei nostri metodi di lavoro non impedisce tuttavia la presenza puntuale di insolubile nel sale marino. Sono inerenti alla sua origine marina, piccoli sassi e/o frammenti di conchiglie, di dimensione simile o inferiore ai cristalli di sale. Per certi usi, (es. salamoia per iniezione), è preferibile prevedere la filtrazione o la decantazione prima dell'utilizzo.

C.C.I.A. MILANO 757871 – M/973484

C.C.I.A. ROVIGO 71628

TRIB. ROVIGO – REG. SOC. 1825

COD. FISC. – PART. IVA 00098030299

STABILIMENTO di PORTO VIRO (ROVIGO) Tel. 0426325911

Le nostre pubblicazioni e istruzioni hanno lo scopo di consigliare il cliente. Le indicazioni riguardanti le possibili applicazioni dei nostri prodotti non impegnano in nessun modo la nostra responsabilità, in particolare in caso di violazione di diritti appartenenti a terzi..

Date di revisione : 24/08/2021