

Ficha Técnica



Producto: SAL MARINHO T3	Formato: SACOS 25 KG 1.000
--------------------------	----------------------------

Informação geral

Designação comercial	Sal refinado grosso (T3)
Ingredientes	Sal marina (NaCl)
Aditivos	Antiaglomerante E-536 < 20mg/Kg
Formato	Sacos de 25 Kg
Aplicação	Alimentação, cosmética, industrial
Processo de fabric	Eliminação de impurezas, lavagem, moagem, secagem e triagem

Características Físico-Químicas

Parâmetros	Unidades	Límites	Método de análise
Humidade	%	≤ 5	Dessecação
Cobre	mg/kg	< 2	Absorção atômica
Chumbo	mg/kg	< 2	Absorção atômica
Arsênico	mg/kg	< 1	Gerador de hidreto
Cádmio	mg/kg	< 0.5	Absorção atômica
Mercúrio	mg/kg	< 0.1	Gerador de hidreto
Sais de magnésio	%	< 2	Avaliação
Cloreto de sódio	%	> 97	Cálculo
Resíduo insolúvel	g/kg	≤ 5	Gravimetria
Nitrogênio total	mg/kg	≤ 20	Espectrofotometria
Ferrocianeto de potássio	mg/kg	< 20	Absorção atômica

Granulometria d80= 3,15mm

Luz mm	5	1,8	1,8	OK
Tolerância	< 10-30%	< 20%	> 85%	

Características Organolépticas

Aspetto	Granulado cristalino, limpo e solto.
Cor	Branco.
Odor	Inodoro
Sabor	Salino
Solubilidade	Solúvel em água

Características Microbiológicas

Parâmetros	Unidades	Límites	Método de análise
Mesófilos aeróbicos	UFC/g	< 100	PNT 09/MIC/00-a/15
Leveduras e bolores	UFC/g	< 100	ISO 21257
Estafilococos Aureus		Ausência	ISO 6888
Pseudomonas Aeruginosa		Ausência	ISO 13720
Escherichia Coli		Ausência	ISO 16649-2
Candida Albicans		Ausência	ISO 21257
Clostridium	UFC/g	< 100	PNT 09/MIC/00-a/11
Listeria Monocytogenes	UFC/g	< 100	PNT 09/MIC/00-a/07

Condições de conservação

Conservar os sacos fechados, em local seco, em condições higiênicas que evitem a contaminação do produto.

