

## SALE MARINO MEDIO ESSICCATO MARGHERITA

Cod. SAP 111720

<b>CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE</b>				
	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
<b>CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE</b>				
	Unità	Valori tipo della nostra analisi	Metodo di riferimento	
			Norma AFNOR	Norma ISO
Granulometria		Cristalli 90% compresi tra 630µm±2 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

Nessun trattamento

### 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 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
<b>Arsenico (As)</b>	< 0,50 mg/kg	< 0,05 mg/kg
<b>Rame (Cu)</b>	< 2,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
<b>Piombo (Pb)</b>	< 2,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
<b>Cadmio (Cd)</b>	< 0,50 mg/kg	< 0,20 mg/kg
<b>Mercurio (Hg)</b>	< 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 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	Pallet
sacchi (25 Kg) mm	400x121x600	1200x800x11
Pezzi            N°	1	40
Peso netto    Kg	25	1000
Peso Lordo   Kg	25.08	1.030
Raggruppamento		8x5(40sacchi)
Codice EAN	8002280002288	8002280102285

#### **Codifica Lotto di Produzione:**

Esempio: LP 15288 = L(lotto)-P (Porto Viro)-15 (anno di produzione)-288 (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 9001:2008.

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 sotto forma solida o per dissoluzione.

**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

**STABILIMENTO di PORTO VIRO (ROVIGO) Tel. 0426325911**

COD. FISC. – PART. IVA 00098030299

*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 : 15.10.2015**