FICHA TÉCNICA SAL HÚMEDA FOMENTO

Definición: Sal Fina húmeda marina Tipo fomento

Características Organolépticas:

Sólido de aspecto cristalino soluble al agua con sabor salino, exento de olores y sabores extraños.

GRANULOMETRÍA

Más de 3,72 mm	Entre 0,2 y 4 %
Entre 2 y 3,72 mm	Entre 25 y 35 %
Entre 1,51 y 2 mm	Entre 10 y 15 %
Entre 1 y 1,51mm	Entre 45 y 60 %
Inferior a 1 mm	Entre 1 y 6 %

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

FÍSICAS:

Humedad:	Max: 2 a 4 %
Residuos insolubles	Máx.: 0,05 %
Cloruro de Sodio (Nacl) Materia Seca	Min: 99,4 %

QUÍMICAS:

Sulfato de Calcio	Entre: 0.4-0.1%
Cloruro de Magnesio	Entre: 0.15-0.01%
Cloruro Potásico	Entre: 0.03-0.01%
Calcio + Magnesio	<1000 ppm

Metales pesados:

Zinc (Zn)	<0.6 mg/kg
Cadmio (Cd)	<0,1 mg/kg
Plomo (Pb)	<0.1 mg/kg
Cobre (Cu)	<1 mg/kg
Mercurio (Hg)	<0,1 mg/kg
Arsénico (As)	<0,1 mg/kg
Hierro (Fe)	0,01-0,10 mg / kg

Aditivos:

Antiapelmazante E535	Opcional (Norma: 10 mg/kg)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rto. Total de Microorg. Aerobios Mesófilos	<10 /gr
Rto. de Mohos y Levaduras	<10 /gr
N.M.P. de Coliformes	Ausencia /gr
N.M.P. de E. Coli	Ausencia /gr
N.M.P. de Cl. Perfringens	Ausencia /gr
Recherche de Salmonella spp	Neg. /25 gr

PRESENTACIÓN

- En sacos de polietileno termo soldados de 25 kg sobre palets de 80 x 120, retractilados de 1.250 kg y 1.000 kg
- En Big Bags de 1.000 kg. y 1.200 kg.
- A granel.

CONSERVACIÓN:

Almacenar en lugar seco y a temperatura ambiente .El producto debido a su origen y composición no tiene caducidad, se recomienda utilizarlo en el periodo de 1 año desde su fabricación para evitar el deterioro de los envases

UTILIZACIÓN

Como Aditivo para toda la Industria de Alimentación Humana y para la Alimentación en general, especialmente en Jamones, Curtidos, salazones de carne y pescado, Queserías y Tenerías

POBLACIÓN SENSIBLE

Debido al contenido de sodio de la sal, entre un 40% y un 60%, su ingesta puede ser perjudicial en consumidores con dietas pobres en sodio.

FICHA DE SEGURIDAD

Se referencia en caso de demanda del cliente.

.

Rubí, 12 de Febrero 2015