



**Codice:**

**34508**

**Descrizione:**

**SALE "IODATO" MARINO "FINO" KG. 1**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

**INGREDIENTI**

**ALLERGENI**

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

SALE "IODATO" MARINO "FINO" KG.1

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare ad uso commestibile, denominato "sale da cucina scelto" o "sale da tavola raffinato".

Il prodotto è realizzato a partire dal sale raccolto nelle saline in particolare dalla Tunisia.

100% Sale marino fino

I processi di produzione escludono qualsiasi utilizzo di prodotti che possono aggiungere ai sali allergeni riconosciuti nell'ambito di applicazione dell'Al. II del Reg. 1169/2011. Viene verificato anche che nessuno degli additivi utilizzati contengano allergeni.

Cross contamination: assente

Magnesio carbonato(E504) max 1% (acc.DM 209/1996)

Iodato di potassio 0.00505% (all. DM 562/1995-30mg/Kg in iodio (-20% / +40%))

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

NaCl(sul sale secco): >=98%; Perdita di massa(a 110°C):<0,5%

Granulometria:Cristalli (95%) inferiori a 1250 mm +/-10%

Insolubile in acqua: <0,5%

Insolubile in acido cloridrico 0,1 M: <=0,3%

Calcio(sul sale secco):<=0,15%; Magnesio (sul sale secco):

<=0,15%; Solfati solubili in acqua(s.s.): <=0,40%

**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:

Arsenico (As): lim. <0,50mg/kg risultato <0,05mg/Kg

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	Rame (CU): lim. <2,00mg/kg risultato <1,00mg/Kg Piombo: lim. <1,00mg/kg risultato <1,00mg/Kg Cadmio (Pb): lim. <0,50mg/kg risultato <0,20mg/Kg Mercurio (Hg): lim. <0,10 mg/kg risultato <0,04mg/Kg																								
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<table border="0"> <thead> <tr> <th>GERMI</th> <th>RISULTATI / 1G</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Anaerobi sulfitoriduttori</td> <td>&lt;10</td> </tr> <tr> <td>Lieviti</td> <td>&lt;10</td> </tr> <tr> <td>Muffe</td> <td>&lt;20</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi a coagulazione positivo</td> <td>&lt;1</td> </tr> <tr> <td>Coliformi termotolleranti</td> <td>&lt;1</td> </tr> <tr> <td>Coliformi a 30°C</td> <td>&lt;1</td> </tr> <tr> <td>Fluora aerobica mesofila</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Spore fluora aerobica mesofila</td> <td>&lt;50</td> </tr> <tr> <td>Enterococchi intestinali</td> <td>&lt;1</td> </tr> <tr> <td>Salmonelle</td> <td>assenza</td> </tr> <tr> <td>Listeria</td> <td>assenza</td> </tr> </tbody> </table>	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
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																								
<b>OGM</b>	I processi produttivi escludono qualsiasi utilizzo di prodotti che potrebbero includere OGM. Viene verificato anche che nessuno degli additivi che vengono utilizzati contengano OGM.																								
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	Nè dalla loro origine, nè durante il processo di produzione i sali alimentari contengono ingredienti ionizzati.																								
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	Campi di utilizzazione: tutti gli usi agroalimentari sotto forma solida o per dissoluzione.																								
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in locale pulito, secco e temperato																								
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	NO																								
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Astuccio																								
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>	110 x 50 x 160 mm																								
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	1 kg																								
<b>PESO LORDO SINGOLO PEZZO</b>	1,040 kg																								
<b>PESO NETTO DEL CARTONE</b>	12 kg																								
<b>PESO NETTO PALLET</b>	864 kg																								
<b>PESO LORDO CARTONE</b>	12,500 kg																								
<b>PESO LORDO PALLET</b>	920 kg																								
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n. 12																								
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n. 72																								
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n. 12																								
<b>N°STRATI PER PALLET</b>	n. 6																								
<b>DIMENSIONE DEL CARTONE</b>	330 x 200 x 160 mm																								
<b>MISURE PALLET</b>	1200 x 800 x 1100 mm																								
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	<p>Il miglioramento continuo dei procedimenti di fabbricazione e dei metodi di lavoro non impedisce tuttavia la presenza puntuale di insolubile nel sale marino.</p> <p>Sono inerenti alla sua origine marina, piccoli sassi e/o frammenti di conchiglie, di dimensioni simile o inferiore ai cristalli di sale. Per usi certi, (es. salamoia per iniezione), è preferibile prevedere la filtrazione o la decantazione prima dell'utilizzo.</p>																								