



Codice:

34507

Descrizione:

SALE "IODATO" MARINO "GROSSO" KG. 1

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

SALE "IODATO" MARINO "GROSSO" KG.1

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

Sale ottenuto dalla raffinazione del sale marino di origine Mediterranea (Francia, Spagna, Tunisia, Italia).

Sale marino grosso

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

Cross contamination: assente

Trattamento:

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 (80%) tra 1,4mm e 4,0mm toll +/-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.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	<p>Riguardano gli elementi seguenti:</p> <p>Arsenico (As): lim. <0,50mg/kg risultato <0,05mg/Kg</p> <p>Rame (CU): lim. <2,00mg/kg risultato <1,00mg/Kg</p> <p>Piombo: lim. <1,00mg/kg risultato <1,00mg/Kg</p> <p>Cadmio (Pb): lim. <0,50mg/kg risultato <0,20mg/Kg</p> <p>Mercurio (Hg): lim. <0,10 mg/kg risultato <0,04mg/Kg</p>																								
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="0"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">GERMI</th> <th style="text-align: left;">RISULTATI / 1G</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Anaerobi sulfitoriduttori</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Lieviti</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Muffe</td> <td><20</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi a coagulazione positivo</td> <td><1</td> </tr> <tr> <td>Coliformi termotolleranti</td> <td><1</td> </tr> <tr> <td>Coliformi a 30°C</td> <td><1</td> </tr> <tr> <td>Fluora aerobica mesofile</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Spore fluora aerobica mesofile</td> <td><50</td> </tr> <tr> <td>Enterococchi intestinali</td> <td><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 mesofile	<100	Spore fluora aerobica mesofile	<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 mesofile	<100																								
Spore fluora aerobica mesofile	<50																								
Enterococchi intestinali	<1																								
Salmonelle	assenza																								
Listeria	assenza																								
OGM	<p>I processi produttivi escludono qualsiasi utilizzo di prodotti che potrebbero includere OGM. Viene verificato anche che nessuno degli additivi che vengono utilizzati contengano OGM.</p>																								
RADIAZIONI IONIZZANTI	<p>Nè dalla loro origine nè durante il processo di produzione, il sale contiene ingredienti ionizzanti</p>																								
MODALITÀ DI UTILIZZO	<p>Campi di utilizzazione: tutti gli usi agroalimentari sotto forma solida o per dissoluzione.</p>																								
CONSERVAZIONE	<p>Conservare in locale pulito, secco e temperato</p>																								
TMC (DURABILITÀ)	<p>Non ha scadenza</p>																								
IMBALLO PRIMARIO	<p>Astuccio</p>																								
IMBALLO SECONDARIO	<p>Cartone</p>																								
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	<p>110 x 50 x 160 mm</p>																								
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	<p>1 kg</p>																								
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	<p>1,040 kg</p>																								
PESO NETTO DEL CARTONE	<p>12 kg</p>																								
PESO NETTO PALLET	<p>865 kg</p>																								
PESO LORDO CARTONE	<p>12,500 kg</p>																								
PESO LORDO PALLET	<p>920 kg</p>																								
CONTENUTO PER CARTONE	<p>n. 12</p>																								
CARTONI PER PALLET	<p>n. 72</p>																								
CARTONI PER STRATO	<p>n. 12</p>																								
N°STRATI PER PALLET	<p>n. 6</p>																								
DIMENSIONE DEL CARTONE	<p>330 x 200 x 160 mm</p>																								
MISURE PALLET	<p>1200 x 800 x 1100 mm</p>																								
ALTRE CARATTERISTICHE	<p>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 dimensioni similare</p>																								