

SCHEDA TECNICA

SALE MARINO ESSICCATO PER USO ALIMENTARE

Data Emissione 18/10/01

Data Revisione 17 17/01/14

| | | | | |
|--------------------------|--|---|--------------|--|
| <input type="checkbox"/> | PRODOTTO | Sale Marino (Sodio Cloruro) | | |
| <input type="checkbox"/> | TIPO | Essiccato Fino, Medio 2, Medio 2.5 e Grosso. | | |
| <input type="checkbox"/> | LUOGO DI PRODUZIONE | Salina di Margherita di Savoia (BT) | | |
| <input type="checkbox"/> | PROCESSO PRODUTTIVO | Ottenuto dall'acqua di mare per evaporazione naturale e cristallizzazione frazionata con successivo lavaggio in controcorrente con salamoia satura, centrifugazione, essiccamento in forni a letto fluido a 225°C, vagliatura di selezione per risonanza. | | |
| <input type="checkbox"/> | PROPRIETÀ CHIMICO FISICHE (DATI DI LETTERATURA) | | | |
| ASPETTO | Cristalli Bianchi | PESO FORMULA | 58.45 g/mole | NUMERO CAS 7647-14-5 ^{note 1} |
| NOME CHIMICO | Sodio Cloruro | DENSITÀ APPARENTE | 1.2 t/mc | NUMERO EINECS 231-598-3 ^{note 2} |
| FORMULA CHIMICA | NaCl | SOLUBILITÀ IN ACQUA(20°C) | 360 g/l | |
| <input type="checkbox"/> | AUTOCONTROLLO | La Salina di Margherita di Savoia opera dal 15/05/98 secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo in conformità al Regolamento CE n° 85 2/2004. | | |
| <input type="checkbox"/> | MATERIALE PER L'IMBALLAGGIO | Tutti i materiali utilizzati nel processo produttivo e tutti gli imballi a diretto contatto con il sale alimentare sono conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/73 e succ. | | |
| <input type="checkbox"/> | TIPO DI CONFEZIONAMENTO | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sacco soffiato in polietilene termosaldato da 25kg ▪ Autocisterna ▪ Spargitore da 500g e 250g ▪ Astucci in cartone da 1kg ▪ Saccone telato da 1t | | |
| <input type="checkbox"/> | ADDITIVI | <p>Il prodotto può essere additivato, secondo quanto previsto dalla legge per gli additivi dei prodotti alimentari, con:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Antiagglomerante E536 ^{nota 3} (max 20 ppm). ^{nota 4} 2. Potassio Iodato (24÷42 ppm espresso come Iodio). ^{nota 5} <p>La presenza degli additivi deve essere espressamente dichiarata dal produttore e/o indicata sulla confezione. In caso contrario il prodotto non è additivato. Per ulteriori informazioni rivolgersi al nostro ufficio commerciale</p> | | |

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE DEL SALE ESSICCATO ED ESSICCATO ADDITIVATO (IODATO E/O E536)

| Voce Analitica | Valore Tipico | Limiti di Prodotto | Limite ^{nota 6} Normativo | Metodo Analitico ^{nota 6} |
|--|-----------------------|------------------------|------------------------------------|---|
| Umidità Residua (%) | 0.4 ^{nota 7} | ≤0.7 ^{nota 8} | n.d. | ISO 2483-1973 "Determinazione della perdita in massa a 110°C (Umidità Convenzionale)." |
| Residuo Insolubile in Acqua (% s.s.) | 0.02 | ≤0.05 | max 0.5 | ISO 2479-1972 "Determinazione del materiale insolubile in Acqua o Acido Cloridrico e preparazione della soluzione per le altre determinazioni." |
| Residuo Insolubile in HCl 1M (% s.s.) | <0.01 | ≤0.01 | max 0.3 | |
| pH (Soluzione Acquosa 100g/l) | 8.0 | 7.5÷8.5 | n.d. | Potenziometrico "La determinazione del pH deve essere eseguita entro 30min dalla preparazione della soluzione." |
| Calcio solubile in acqua (% s.s.) | 0.06 | ≤0.10 | n.d. | ISO 2482-1973 "Determinazione del contenuto di Calcio e Magnesio – titolazione complessometrica con EDTA." |
| Magnesio solubile in acqua (% s.s.) | 0.15 | ≤0.20 | n.d. | |
| Solfati solubili in acqua (% s.s.) | 0.30 | ≤0.40 | n.d. | ISO 2480-1972 "Determinazione del contenuto di Solfati – metodo gravimetrico al Bario Cloruro." |
| Potassio solubile in acqua (% s.s.) | 0.04 | 0.03÷0.10 | n.d. | ECSS/SC 183/1979 "Determinazione del contenuto di Potassio con Sodio Tetrafenilborato –, metodo volumetrico." |
| Titolo in Sodio Cloruro (% s.s.) | 99.3 | 99.0÷99.5 | min 97 | CX STAN 150-1985, Rev. 1-1997 Amed. 1-1999, Amed. 2-2001. (calcolo indiretto) "Il calcolo indiretto consente la determinazione del contenuto di Sodio Cloruro, sulla base del titolo di Solfati, Calcio, Magnesio, Potassio e residuo insolubile in acqua." |

¹ Chemical Abstracts Service Registry Number.

² European Inventory of Existing Commercial Chemical Substances.

³ D.M. 27 Febbraio 1996, n°209 del Ministero della Sanità "Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE".

⁴ Metodo Analitico: ESPA/CN-111-1996 Determinazione dell'esacianoferrato (II) solubile in acqua- Metodo spettrofotometrico al blu di Prussia.

⁵ Additivazione e metodo analitico: D.M. 10 Agosto 1995, n° 562 del Ministero della Sanità "Regolamento concernente la produzione e il commercio di sale da cucina iodurato, di sale iodato, e sale iodurato e iodato".

⁶ I limiti ed i metodi analitici citati sono quelli previsti dal D.M. 31 Gennaio 1997, n°106 del Ministero della Sanità "Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare".

⁷ Misurata all'origine

⁸ Il limite massimo è pari all'1% per i prodotti additivati.

Atisale SpA con Socio Unico

Reg. Imp. di Foggia, C.F. 04610931000 – Cap. Soc. Euro 600.000,00 i.v.

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento da parte del socio unico Salapia Sale SpA Reg. Imp. di Foggia, C.F. 03192480717

C.so Vittorio Emanuele, 90 – 76016 Margherita di Savoia (BT) – Tel. +39 0883 871000 Fax +39 0883 656010

atisale@atisale.com – www.atisale.com

| Contaminanti | Valore Tipico | Limite Normativo ^{nota 9} | Metodo Analitico ^{nota 9} |
|-------------------------|---------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Arsenico (mg/kg) | <0.05 | ≤0.5 | ECSS/SC 311-1982 |
| Rame (mg/kg) | <0.2 | ≤2 | ECSS/SC 144-1982 |
| Piombo (mg/kg) | <0.2 | ≤2 | ECSS/SC 313-1982 |
| Cadmio (mg/kg) | <0.05 | ≤0.5 | ECSS/SC 314-1982 |
| Mercurio (mg/kg) | <0.01 | ≤0.1 | ECSS/SC 312-1982 |

| Densità Apparente (t/mc) | Grosso | Medio 2.5 | Medio 2 | Fino | Metodo Analitico |
|--------------------------|--------|-----------|---------|------|----------------------------|
| Valore Tipico | 1.16 | 1.17 | 1.18 | 1.20 | "Pesata di un volume noto" |

SALE MARINO FINO

| Dimensioni dei grani cristallini | Distribuzione Granulometrica ^{nota10} |
|----------------------------------|--|
| ≥1.0 mm | ≤10 |
| 1.0±0.0 mm | 90÷100 |

SALE MARINO MEDIO 2

| Dimensioni dei grani cristallini | Distribuzione Granulometrica ^{nota10} |
|----------------------------------|--|
| ≥2.0 mm | ≤3 |
| 2.0±1.0 mm | 87÷95 |
| ≤1.0 mm | ≤10 |

SALE MARINO MEDIO 2.5

| Dimensioni dei grani cristallini | Distribuzione Granulometrica ^{nota10} |
|----------------------------------|--|
| ≥2.5 mm | ≤4 |
| 2.5±1.0 mm | 86÷96 |
| ≤1.0 mm | ≤10 |

SALE MARINO GROSSO (IN ASTUCCI)

| Dimensioni dei grani cristallini | Distribuzione Granulometrica ^{nota10} |
|----------------------------------|--|
| ≥5.0 mm | ≤2 |
| 5.0±2.0 mm | 80÷90 |
| ≤2.0 mm | ≤20 |

SALE MARINO GROSSO (IN SACCHI E SACCONI)

| Dimensioni dei grani cristallini | Distribuzione Granulometrica ^{nota10} |
|----------------------------------|--|
| ≥5.0 mm | ≤2 |
| 5.0±2.0 mm | ≥85 |
| 2.0±1.0 mm | ≤10 |
| ≤1.0 mm | ≤3 |

I VALORI ANALITICI CITATI SONO LA MEDIA DI UNA SERIE DI CONTROLLI CHIMICO-FISICI EFFETTUATI DAL NOSTRO CONTROLLO QUALITÀ.

LA PRESENTE SCHEDA TECNICA NON HA L'INTENDIMENTO DI ASSICURARE L'IDONEITÀ DEL PRODOTTO PER L'UTILIZZO CUI ESSO VIENE DESTINATO E PERTANTO NON ESIME L'ACQUIRENTE DI EFFETTUARE I PROPRI CONTROLLI.

L'UMIDITÀ RESIDUA PUÒ VARIARE ANCHE IN MODO SENSIBILE RISPETTO AI VALORI INDICATI, IN FUNZIONE DELLE CONDIZIONI AMBIENTALI DI STACCAGGIO

⁹ I limiti ed i metodi analitici citati sono quelli previsti dal D.M. 31 Gennaio 1997, n°106 del Ministero della Sanità "Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare".

¹⁰ La distribuzione granulometrica è determinata mediante setacciatura meccanica a secco.

Atisale SpA con Socio Unico

Reg. Imp. di Foggia, C.F. 04610931000 – Cap. Soc. Euro 600.000,00 i.v.

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento da parte del socio unico Salapia Sale SpA Reg. Imp. di Foggia, C.F. 03192480717

C.so Vittorio Emanuele, 90 – 76016 Margherita di Savoia (BT) – Tel. +39 0883 871000 Fax +39 0883 656010

atisale@atisale.com – www.atisale.com