

SCHEDA TECNICA

**SALE MARINO ESSICCATO PER USO ALIMENTARE**

Data Emissione 18/10/01

Data Revisione 17 17/01/14

<input type="checkbox"/>	<b>PRODOTTO</b>	Sale Marino (Sodio Cloruro)		
<input type="checkbox"/>	<b>TIPO</b>	<b>Essiccato Fino, Medio 2, Medio 2.5 e Grosso.</b>		
<input type="checkbox"/>	<b>LUOGO DI PRODUZIONE</b>	Salina di Margherita di Savoia (BT)		
<input type="checkbox"/>	<b>PROCESSO PRODUTTIVO</b>	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"/>	<b>PROPRIETÀ CHIMICO FISICHE (DATI DI LETTERATURA)</b>			
<b>ASPETTO</b>	Cristalli Bianchi	<b>PESO FORMULA</b>	58.45 g/mole	<b>NUMERO CAS</b> 7647-14-5 <sup>note 1</sup>
<b>NOME CHIMICO</b>	Sodio Cloruro	<b>DENSITÀ APPARENTE</b>	1.2 t/mc	<b>NUMERO EINECS</b> 231-598-3 <sup>note 2</sup>
<b>FORMULA CHIMICA</b>	NaCl	<b>SOLUBILITÀ IN ACQUA(20°C)</b>	360 g/l	
<input type="checkbox"/>	<b>AUTOCONTROLLO</b>	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"/>	<b>MATERIALE PER L'IMBALLAGGIO</b>	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"/>	<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sacco soffiato in polietilene termosaldato da 25kg</li> <li>▪ Autocisterna</li> <li>▪ Spargitore da 500g e 250g</li> <li>▪ Astucci in cartone da 1kg</li> <li>▪ Saccone telato da 1t</li> </ul>		
<input type="checkbox"/>	<b>ADDITIVI</b>	<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"> <li>1. Antiagglomerante E536 <sup>nota 3</sup> (max 20 ppm). <sup>nota 4</sup></li> <li>2. Potassio Iodato (24÷42 ppm espresso come Iodio). <sup>nota 5</sup></li> </ol> <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 <sup>nota 6</sup> Normativo	Metodo Analitico <sup>nota 6</sup>
<b>Umidità Residua (%)</b>	0.4 <sup>nota 7</sup>	≤0.7 <sup>nota 8</sup>	n.d.	ISO 2483-1973 "Determinazione della perdita in massa a 110°C (Umidità Convenzionale)."
<b>Residuo Insolubile in Acqua (% s.s.)</b>	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."
<b>Residuo Insolubile in HCl 1M (% s.s.)</b>	<0.01	≤0.01	max 0.3	
<b>pH (Soluzione Acquosa 100g/l)</b>	8.0	7.5÷8.5	n.d.	Potenziometrico "La determinazione del pH deve essere eseguita entro 30min dalla preparazione della soluzione."
<b>Calcio solubile in acqua (% s.s.)</b>	0.06	≤0.10	n.d.	ISO 2482-1973 "Determinazione del contenuto di Calcio e Magnesio – titolazione complessometrica con EDTA."
<b>Magnesio solubile in acqua (% s.s.)</b>	0.15	≤0.20	n.d.	
<b>Solfati solubili in acqua (% s.s.)</b>	0.30	≤0.40	n.d.	ISO 2480-1972 "Determinazione del contenuto di Solfati – metodo gravimetrico al Bario Cloruro."
<b>Potassio solubile in acqua (% s.s.)</b>	0.04	0.03÷0.10	n.d.	ECSS/SC 183/1979 "Determinazione del contenuto di Potassio con Sodio Tetrafenilborato –, metodo volumetrico."
<b>Titolo in Sodio Cloruro (% s.s.)</b>	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."

<sup>1</sup> Chemical Abstracts Service Registry Number.

<sup>2</sup> European Inventory of Existing Commercial Chemical Substances.

<sup>3</sup> 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".

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

<sup>5</sup> 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".

<sup>6</sup> 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".

<sup>7</sup> Misurata all'origine

<sup>8</sup> 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 <sup>nota 9</sup>	Metodo Analitico <sup>nota 9</sup>
<b>Arsenico (mg/kg)</b>	<0.05	≤0.5	ECSS/SC 311-1982
<b>Rame (mg/kg)</b>	<0.2	≤2	ECSS/SC 144-1982
<b>Piombo (mg/kg)</b>	<0.2	≤2	ECSS/SC 313-1982
<b>Cadmio (mg/kg)</b>	<0.05	≤0.5	ECSS/SC 314-1982
<b>Mercurio (mg/kg)</b>	<0.01	≤0.1	ECSS/SC 312-1982

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

#### SALE MARINO FINO

Dimensioni dei grani cristallini	Distribuzione Granulometrica <sup>nota10</sup>
≥1.0 mm	≤10
1.0±0.0 mm	90÷100

#### SALE MARINO MEDIO 2

Dimensioni dei grani cristallini	Distribuzione Granulometrica <sup>nota10</sup>
≥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 <sup>nota10</sup>
≥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 <sup>nota10</sup>
≥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 <sup>nota10</sup>
≥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

<sup>9</sup> 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".

<sup>10</sup> 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