

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO		CÓDIGO	ET_001
	LAUDO - SAL MARINHO GROSSO SEM ADITIVO		REVISÃO	20
			PÁGINA(S)	1 de 3

1 IDENTIFICAÇÃO

Produto: Sal Marinho Grosso

Sigla: SGCI / SGSOS

2 CODIFICAÇÃO

033579 – SAL GROSSO A GRANEL;

051894 - SAL MARINHO GROSSO EM BIG BAG (H);

000237 - SAL MARINHO GROSSO SOSAL 25KG.

3 DESCRIÇÃO

Produto obtido por cristalização durante a evaporação da água do mar, com tratamento de lavagem mecânica.

4 FORMULAÇÃO

NaCl

5 COMPOSIÇÃO, ADITIVOS E COADJUVANTES

Cloreto de sódio (NaCl).

6 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	LIMITES
Umidade	Máx. 2,500%
Cálcio	Máx. 0,070%
Magnésio	Máx. 0,050%
NaCl (base seca)	Mín. 99,55%
Sódio	Mín. 39,00%
Ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI)	AUSENTE
Iodo	AUSENTE
Sulfato	Máx. 0,230%
Insolúvel	Máx. 0,100%
Nitrito/nitrato	AUSENTE

7 CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS*

GRANULOMETRIA	LIMITES
Retenção 4,75mm	Máx. 5,00%

* Pode ocorrer variação de 10% nos resultados da granulometria.

8 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 100G)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		%VD(*)
Sódio	39.000 mg	1.600%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção. Não contém quantidade significativas de valor energético, carboidratos, açúcares, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.

9 CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	PARÂMETRO
Aspecto	Cristalino
Cor	Branco Transparente
Odor	Inodoro
Sabor	Salino

10 LIMITES MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPIO

PARÂMETRO	LIMITE MÁXIMO
Ácaros	5 na alíquota
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	1,5%

11 CONTAMINANTES METAIS EM ALIMENTOS

ELEMENTO QUÍMICO	LIMITE MÁXIMO
Arsênio (As)	0,50 mg/Kg
Cádmio (Cd)	0,50 mg/Kg
Chumbo (Pb)	2,00 mg/Kg
Cobre (Cu)	2,00 mg/Kg

12 MICOTOXINAS E OUTROS CONTAMINANTES

Não aplicável. Produto livre de pesticidas e antibióticos.

13 PARAMÊTROS MICROBIOLÓGICOS

Dispensado de análise microbiológica pela ANVISA de acordo com a legislação vigente.

14 UTILIZAÇÃO

Indústria química de transformação; curtumes; charqueadas; pecuária; frigoríficos; prospecção de petróleo.

15 MANIPULAÇÃO

Pronto para uso.

16 ACONDICIONAMENTO

Em embalagem de rafia com capacidade de 25 Kg/ 50 Kg e big bag com capacidade de 1000 a 1500 Kg. Consta nas embalagens o número do lote, data de validade, nome do produto e ingredientes.

17 CONSERVAÇÃO

Deve ser armazenado sobre estrados, longe de locais úmidos, de produtos químicos e odores fortes, e nunca ficar em contato direto com piso ou parede. Manter umidade relativa do ar abaixo de 75% e ao abrigo da luz solar. Produto higroscópico. Manter em temperatura ambiente.

18 VALIDADE

Prazo de 24 meses, a partir da data de fabricação.

19 TRANSPORTE

Em veículos fechados que não transportem outros produtos odorantes e substâncias que possam contaminar o produto. O veículo deve estar devidamente limpo, isento de odores indesejáveis, pragas e/ou vestígios destas e outros contaminantes. Não deve estar exposto ao sol ou chuva.

20 ALERGÊNICOS

Isento com base na RDC 727 de 01/09/2022.

21 GRAU ALIMENTÍCIO

Produto grau alimentício seguinte as diretrizes do Decreto 75.697 da Anvisa, RDC 28 BPF e Codex Alimentarius CX Stan 150 – 1985.

Produto não irradiado. Produto livre de OGM (GMO).

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_001
	LAUDO - SAL MARINHO GROSSO SEM ADITIVO	REVISÃO	20
		PÁGINA(S)	2 de 3

22 LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS

Os parâmetros expressos e definidos para esta especificação técnica estão em conformidade com as normas regulatórias aplicáveis vigentes. A consulta para informações sobre as normas aplicáveis está disponível, se requisitadas.

CIMSAL – COM. E IND. DE MOAGEM E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA

Rua Raimundo Leão de Moura – Nova Betânia – Mossoró/RN – Brasil

CEP: 59611-320 – Fone: +55 84 3316-1511

e-mail: cimsal@cimsal.com.br ou sac@cimsal.com.br

Home Page: www.cimsal.com.br


 CIMSAL - COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA
 DAPHNE RACHEL DE SOUZA
 ANALISTA QUALIDADE I
 CPF: 005.402.824-29


 CIMSAL - COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA
 Ademário dos Santos N. Rabelo
 SUP. CONTR. QUALID.
 CRQ 16200125-RN

ELABORADO POR	REVISADO POR Daphne Rachel	APROVADO POR Ademário Nobre
---------------	-------------------------------	--------------------------------

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_001
	LAUDO - SAL MARINHO GROSSO SEM ADITIVO	REVISÃO	20
		PÁGINA(S)	3 de 3

HISTÓRICO DE REVISÕES

Nº	DATA	DESCRIÇÃO	REALIZADO POR
14	20/05/2020	- Emissão inicial; - Revisão geral do layout.	Ademário Nobre
15	15/04/2021	- Atualização da referência de granulometria; - Inclusão da abertura da malha das peneiras em milímetro.	Rayanne Freitas
16	03/05/2021	Atualização dos parâmetros de contaminantes inorgânicos de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021 e RDC N° 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021.	Rayanne Freitas
17	31/07/2021	Inclusão do teor de sódio e formalização do texto do item 16 referente as análises microbiológicas.	Rayanne Freitas
18	25/06/2022	- Inclusão das informações nutricionais do produto; - Ordenação dos itens na especificação.	Daphne Rachel
19	01/09/2022	Alteração do item 20 - exclusão da RDC 26 de 01/07/2015 (revogada) e incluída a RDC 727 de 01/07/2022.5	Daphne Rachel
20	23/11/2022	Inclusão da informação sobre variação na granulometria.	Daphne Rachel