

	<b>ESPECIFICACIONES TECNICAS</b>	<b>Código</b> : PT-SAL-07
	<b>SAL ALIMENTASAL SIN YODO</b>	<b>Versión</b> : 00 <b>Fecha</b> : 09/04/18 <b>Página</b> : 1 de 1

1. **Producto:** Sal Alimentasal sin Yodo
2. **Fórmula química:** NaCl
3. **Otras denominaciones:** Sal Alimentasal sin Yodo
4. **Especificaciones técnicas**

Características	Límites	Unidad	Métodos de ensayo
Humedad	máx. 0.5	% w/w	LC-SAL-02
Insolubles	máx. 0.05	% w/w	LC-SAL-03
Calcio (como Ca <sup>2+</sup> )	máx. 0.10	% w/w	LC-SAL-04
Magnesio (como Mg <sup>2+</sup> )	máx. 0.15	% w/w	LC-SAL-04
Sulfato (como SO <sub>4</sub> <sup>=</sup> )	máx. 0.28	% w/w	LC-SAL-06
Cloruro de sodio (como NaCl)	mín. 99.0	% w/w	LC-SAL-07
Hierro (como Fe)	máx. 10.0	ppm	LC-SAL-14
Macropartículas (en 10g de Sal)	máx. 30	Nº part.	LC-SAL-23
Granulometría			LC-SAL-12
Malla ASTM	Pasante	%	
M30 (600 um)	mín. 80	%	
M80 (180 um)	máx. 20	%	

- Todos los valores son reportados en base seca

#### 5. Presentaciones

- Saco de polipropileno de 25 y 50 kg con lámina interna de polietileno.

#### 6. Tiempo de vida

- Dos años a partir de la fecha de producción indicada en el código del lote.

#### 7. Inocuidad

- Este producto ha sido elaborado siguiendo los lineamientos de nuestro sistema HACCP.

#### 8. Usos

- De preferencia para uso en la industria alimentaria.

#### 9. Precauciones y restricciones

- La aceptación de la presente especificación y el uso final del producto es de absoluta responsabilidad del cliente. Así mismo la aceptabilidad o rechazo del lote del producto será determinado por el área de calidad del cliente en el momento de la recepción del producto.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
AL : Ing. Ruben Lavado	Supte Pta Refinería de Sal: Ing. Guillermo Viteri Jefe de Laboratorio: Ing. José Arauzo T.	Grte. Prod. Div. Sal: Ing. José Aranguren Grte. Comercial: Ing. Fernando Carranza

Una vez impreso este documento se convierte en copia no controlada. Verificar su vigencia en la red SIG