


Código	PT-SAL-67	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	
Versión	05		
Fecha	24/05/2023	SAL REFINADA FINA CON YODO Y FLUOR	
Página	1 de 2		

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

SAL REFINADA FINA CON YODO Y FLUOR

2. NUMERO DE REGISTRO CAS

Fórmula Química: NaCl
CAS N°: 7647-14-5

3. OTRAS DENOMINACIONES

4. PROCEDENCIA

Sal de mar de origen natural.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cristales de grano fino, blancos, higroscópico, hidrosolubles.

6. INGREDIENTES PRINCIPALES

Cloruro de Sodio (NaCl de procedencia marina), Antiapelmazante (SiO₂), Fluoruro de Potasio (KF) y Yodato de Potasio (KIO₃).

7. ESPECIFICACIONES DE TECNICAS

PARÁMETROS QUÍMICOS


Parámetro	Unidades	Mínimo	Máximo	METODO
Humedad	% w/w	-	0.50	LC-SAL-02
Insolubles	% w/w	-	0.10	LC-SAL-03
Calcio (como Ca ⁺²)	% w/w	-	0.15	LC-SAL-04
Magnesio (como Mg ⁺²)	% w/w	-	0.15	LC-SAL-04
Sulfato (como SO ₄ ²⁻)	% w/w	-	0.30	LC-SAL-06
Cloruro de sodio (como NaCl)	% w/w	99.0	-	LC-SAL-07
Hierro (como Fe)	ppm	-	10.0	LC-SAL-14
Flúor (como F)	ppm	200	250	LC-SAL-09
Iodo (como I)	ppm	30	40	LC-SAL-10
Antiapelmazante	% w/w	0.3	0.5	LC-SAL-13

PARÁMETROS FÍSICOS

Parámetro	Unidades	Mínimo	Máximo	METODO
Macropartículas (en 10g de Sal)	N° Part.	-	40	LC-SAL-23
Granulometría	ASTM N° 30 (600 um)	% Pas.	70	LC-SAL-12
	ASTM N° 80 (180 um)	% Pas.	-	

Nota:

- Todos los valores, excepto la humedad, son reportados en base seca, excluyéndose a las sustancias adicionadas.
- Se considera ppm= mg/kg.

Código	PT-SAL-67	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	
Versión	05		
Fecha	24/05/2023	SAL REFINADA FINA CON YODO Y FLUOR	
Página	2 de 2		

8. EMPAQUE Y PRESENTACIONES

Sacos de polipropileno de 25 kg con lamina interna de polietileno

9. TIEMPO DE VIDA

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

10. OTRAS INFORMACIONES DE CALIDAD Y/O INOCUIDAD

Este producto ha sido elaborado siguiendo los lineamientos de nuestro sistema HACCP, Sistema de Gestión Integrado –ISO 9001, ISO 14001 y cumple con los requisitos establecidos en la FOOD CHEMICAL CODEX y la CODEX STANDARD FOR FOOD GRADE SALT.

11. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Código: **LE1DDMMAAX**

LE1= Código Interno (Oquendo), **DDMMAA**= Fecha de Producción (Día, Mes, Año), **X**= Número correlativo del lote.

12. USOS

De preferencia para uso en la industria alimentaria

13. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Por ser un producto higroscópico debe almacenarse en un recinto cerrado, seco y ventilado.
- La sal debe ser almacenada sobre estibas (máximo 2 niveles) en bodegas cubierta, secas, protegidas contra la humedad y alejadas de cualquier foco de contaminación e insalubridad.
- Una vez abierto el envase, se recomienda utilizar la sal o cerrarla herméticamente.
- El lugar deberá estar destinado solamente al almacenamiento de productos alimenticios.

14. MANEJO Y TRANSPORTE

- El transporte debe realizarse preservando la calidad del producto hasta su destino final.
- Las operaciones de manejo de la sal, tales como carguío, trasvase, descarga, disolución y toma de muestras, no presentan ningún peligro o riesgo, sin embargo, debe prestarse especial atención a la conservación de los empaques, los cuales no se deben reutilizar ni deben tener enmendaduras que pudiesen conducir a una contaminación cruzada del producto.
- Se recomienda revisar la hoja MSDS respectiva del producto.
Este producto no está clasificado como un producto peligroso.

15. PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES

La aceptación de la presente especificación y el uso final del producto es de absoluta responsabilidad del cliente.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Nombre: Harlich Castañeda M. Eduardo Condor G.	Nombre: Guillermo Viteri José Arauzo T.	Nombre: José Aranguren C. Ernesto Bejarano
Cargo: Anl. de Of. Técnica Coord. de Aseg. de Calidad	Cargo: Spte. de Pta. Refinería Spte. de Aseg. de Calidad y Of. Técnica	Cargo: Gerente Prod. Sales, Fosfatos y Aseg. de Calidad Gerente de Negocios – Sales