



FICHA TÉCNICA SAL HÚMEDA GRANADA

Definición: Sal gruesa húmeda marina Tipo granada

Características organolépticas:

Sólido de aspecto cristalino soluble al agua con sabor salino, exento de olores y sabores extraños

GRANULOMETRÍA

Superior a 5 mm	Entre : 40 y 60 %
Entre 5 y 4 mm	Entre : 9 y 15 %
Entre 4 y 3 mm	Entre : 10 y 16 %
Entre 3 y 2 mm	Entre : 7 y 15 %
Entre 2 y 1 mm	Entre : 5 y 11 %
Inferior a 1 mm	Entre : 0,7 y 0,2 %

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

FÍSICAS:

Humedad	Entre : 2,5 y 4%
Residuos insolubles	Máx: 0,05%
Cloruro de Sodio (NaCl) Materia Seca	Entre : 99 y 99,7 %

QUÍMICAS:

Cloruros	Entre : 56 y 59 %
Calcio	Entre: 920 y 1.050 ppm
Magnesio	Entre: 500 y 800 ppm
Potasio	Entre: 250 y 475 ppm
<u>Metales pesados:</u>	
Zinc (Zn)	0,02-0,05 mg/kg
Cadmio (Cd)	<0,01 mg/kg
Plomo (Pb)	<0,01 mg/kg
Cobre (Cu)	0,3-0,01 mg/kg
Mercurio (Hg)	<0,05 mg/kg
<u>Aditivos:</u>	
Antiapelmazante E536	Opcional (Norma: 10 mg/kg)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rto. Total de Microorg. Aerobios Mesofilos	<10 /gr
Rto. de Mohos y Levaduras	<10 /gr
N.M.P. de Coliformes	Ausencia /gr
N.M.P. de E.Coli	Ausencia /gr
N.M.P. de Streptococcus Faecalis	Ausencia /gr
N.M.P. de Streptococcus Aureus	Ausencia /gr
N.M.P. de Cl. Perfringens	Ausencia /gr
Recherche de Salmonella spp	Neg /25 gr

PRESENTACIÓN

- En sacos de polietileno termo soldados de 25, 10, 5 kg sobre palets de 80 x 120, retractilados de 1.250 kg y 1.000 kg
- En Big Bags de 1.000 kg. y 1.200 kg.
- A granel.

Conservación:

Almacenar en lugar seco y a temperatura ambiente. El producto debido a su origen y composición no tiene caducidad, pero se recomienda utilizarlo en el periodo de 1 año desde su fabricación para evitar el deterioro de los envases

UTILIZACIÓN

Como Aditivo para toda la Industria de Alimentación Humana, para la Alimentación en general y tratamientos de agua