

# FICHA TÉCNICA

## Sal Refinado Seco Standard Alimentar K+S



ÂNGELO COIMBRA  
S.A. – EST. 1949

DATA:	11/04/2022
REVISÃO:	21.3

**ASPETO** Branco, cristalino

ANÁLISE QUÍMICA	UNIDADE	TÍPICO	MIN	MAX	MÉTODO
Cloreto de Sódio	%	99,9	99,8	---	ASTM E 534-08
Cálcio	mg/kg	50	---	100	ISO 2482
Magnésio	mg/kg	10	---	20	ISO 2482
Sulfato	mg/kg	400	---	900	ISO 2480
Humidade	%	0,02	---	0,1	ISO 2483
Insolúvel em H <sub>2</sub> O	%	0,005	---	0,01	ISO 2479

DISTRIBUIÇÃO DO TAMANHO DOS GRÃOS	UNIDADE	TÍPICO	MIN	MAX
>0,71 mm	%	7	---	10
0,10 – 0,71 mm	%	89	85	---
<0,10 mm	%	4	---	5

### PROPRIEDADES FÍSICAS

Densidade da massa 1100 – 1300 kg/m<sup>3</sup> EN 1236

ADITIVO	UNIDADE	TÍPICO	MAX	MÉTODO
Antiaglomerante E535 Na <sub>4</sub> [Fe (CN) <sub>6</sub> ], calculado como K <sub>4</sub> [Fe (CN) <sub>6</sub> ] anhydr. (Regulador de pH E500)>0,71 mm	mg/kg	10	20	Eusalt AS 004

### A PEDIDO

Iodo (adição como KI) EuSalt AS 002

Iodo (adição como KIO<sub>3</sub>) EuSalt AS 002

Os sais de mesa iodizados, são iodizados de acordo com a legislação do respetivo país.

### ACONDICIONAMENTO

Saco de 25 kg. Palete de 1000 kg.

FT. 02GT21E33/08/0224



### INFORMAÇÃO DE PRODUTO

#### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Os sais alimentares PDV da K+S são produtos de alta pureza. O sal evaporado é produzido por uma dissolução seletiva do sal-gema ou por solução mineira, à qual se segue um processo de evaporação. O sal é branco e totalmente solúvel. Pode ser fornecido sob a forma cristalina em grãos cujos tamanhos vão do extrafino ao compactado em dimensões de 1,6 0,8mm até 3 - 1mm. As fábricas na Alemanha, França, Holanda, Portugal e Espanha são das mais modernas. A produção respeita as exigências HACCP. Todas estão certificadas pela norma EN ISO 9001.

#### EMBALAGEM

O sal alimentar PDV (cristalino) é embalado com um aditivo anti-aglomerante E 535 (ferrocianeto de sódio) com um teor de 10mg/kg. O produto com granulometria padrão está disponível igualmente sob a forma iodizada. As embalagens para o consumidor doméstico podem ser fornecidas em ambas as formas iodizada e fluorizada.

#### LEGISLAÇÃO ALIMENTAR, IMPUREZAS E CONTAMINANTES

O sal alimentar PDV respeita integralmente toda a legislação alimentar da União Europeia e as exigências do Codex Alimentarius (caso o agente anti-aglomerante E535 seja adicionado, é estabilizado com o agente E 500). O sal de mesa PDV cumpre os requisitos FCC (excluindo sal iodado).

O conteúdo em metais pesados está abaixo dos seguintes limites:

arsénio < 0,5; chumbo < 0,1; cádmio < 0,1; cobre < 0,2; mercúrio < 0,1

(Todos os valores em mg/kg)

Segundo a legislação aplicável, as dioxinas, PCB, PAK, aflatoxinas e patogéneos não são detetáveis (abaixo do limite de quantificação). Os produtos não são radioactivamente tratados. Assim como todas as substâncias minerais, o sal alimentar PDV da K+S, não pode ser geneticamente manipulado. O produto não contém alergénios, uma vez que as matérias-primas e aditivos estão isentas de alergénios de acordo com o regulamento (UE) Nr. 1169/2011 e suas posteriores revisões. O produto é Kosher e cumpre os requisitos Halal.

#### DADOS DE SEGURANÇA E ECOLÓGICOS

O sal alimentar PDV é um produto não perigoso conforme definido no Regulamento (CE) 1907/2006 e legislação posterior.

#### ARMAZENAGEM

Guardar o produto num local seco à temperatura ambiente. É recomendável que os produtos a granel sejam armazenados em silos de aço inoxidável, ou em aço com revestimento compatível com produtos alimentares ou em fibra de vidro destinada a géneros alimentícios. É recomendável a armazenagem em área coberta.

*Este documento é uma compilação de vários documentos do fornecedor.*