

50 kg

**cimsal**

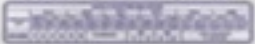
50kg




INDICADO PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS  
E PARA USO EM RESTAURANTES  
E EM OUTROS ESTABELECIMENTOS  
DE ALIMENTAÇÃO. NÃO É RECOMENDADO  
PARA USO DOMÉSTICO. NÃO É RECOMENDADO  
PARA USO EM RESTAURANTES E EM OUTROS  
ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTAÇÃO  
QUE NÃO SEJAM DE USO DOMÉSTICO.



10000000000000 000000 000000 000000  
10000000000000 000000 000000 000000



cimsal cimsal cimsal cimsal

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_003
	SAL MARINHO MOIDO A2 COM IODO	REVISÃO	21
		PÁGINA(S)	1 de 3

## 1 IDENTIFICAÇÃO

Produto: Sal Moído A2 com Iodo

Sigla: SMCI A2 / SMSOS A2

## 2 CODIFICAÇÃO

000220 – Sal Marinho Moído SOSAL 25 KG (A-2) – CI (consumo industrial);

000105 – Sal Marinho Moído CIMSAL 25 KG (A-2) – CI (alimentação animal);

051904 – Sal Marinho Moído CIMSAL em Big Bag – CI (H);

046709 – Sal Marinho Moído CIMSAL 50 KG (A-2) – CI – LAMINADO.

## 3 DESCRIÇÃO

Produto obtido por cristalização durante a evaporação da água do mar, com tratamento de lavagem mecânica, moagem, secagem, peneiramento e adicionado de iodato de potássio conforme a legislação vigente e/ou requisito do cliente.

## 4 FORMULAÇÃO

NaCl

## 5 COMPOSIÇÃO, ADITIVOS E COADJUVANTES

Cloreto de sódio (NaCl), aditivo iodato de potássio (INS 917) e antiemectante ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI).

## 6 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	LIMITES
Umidade	Máx. 3,000%
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)	Máx. 20 ppm
Iodo	15 a 45mg/kg
Sulfato	Máx. 0,240%
Insolúvel	Máx. 0,100%

## 7 CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS\*

GRANULOMETRIA	LIMITES
Retenção ASTM 12 (1,70 mm)	Máx. 3,00%
Retenção ASTM 18 (1,00 mm)	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 alimentícia; Ração animal; curtumes; charqueadas; pecuária; frigoríficos; salgas.

## 15 MANIPULAÇÃO

Pronto para uso.

## 16 ACONDICIONAMENTO

Em embalagem de rafia com capacidade de 25 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 604 BPF e Codex Alimentarius CX Stan 150 – 1985.

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

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_003
	SAL MARINHO MOIDO A2 COM IODO	REVISÃO	21
		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](mailto:cimsal@cimsal.com.br) ou [sac@cimsal.com.br](mailto:sac@cimsal.com.br)

Home Page: [www.cimsal.com.br](http://www.cimsal.com.br)

  
 CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM  
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA  
 DAPHNE RACHEL N. DE SOUZA  
 ANALIST (QUALIDADE I)  
 CPF: 055.402.824-29


  
 CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM  
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA  
 Ademário dos Santos N. Rabelo  
 SUP CONTR. QUALID  
 CRQ 18200129-RN

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

 <small>DESDE 1974 TRAZENDO O MELHOR DO SAL PARA VOCÊ</small>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_003
	SAL MARINHO MOIDO A2 COM IODO	REVISÃO	21
		PÁGINA(S)	3 de 3

#### HISTÓRICO DE REVISÕES

Nº	DATA	DESCRIÇÃO	REALIZADO POR
14	20/05/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>Emissão inicial;</li> <li>Revisão geral do layout.</li> </ul>	Ademário Nobre
15	15/04/2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atualização da referência de granulometria;</li> <li>Inclusão da abertura da malha das peneiras em milímetro.</li> </ul>	Rayanne Freitas
16	03/05/2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	Rayanne Freitas
17	31/07/2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão do teor de sódio e formalização do texto do item 16 referente as análises microbiológicas.</li> </ul>	Rayanne Freitas
18	02/03/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atualização da legislação dos limites de iodo.</li> </ul>	Daphne Rachel
19	25/06/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão das informações nutricionais do produto;</li> <li>Ordenação dos itens na especificação.</li> </ul>	Daphne Rachel
20	01/09/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alteração do item 20 - exclusão da RDC 26 de 01/07/2015 (revogada) e incluída a RDC 727 de 01/07/2022.5</li> </ul>	Daphne Rachel
21	23/11/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão da informação sobre variação na granulometria.</li> </ul>	Daphne Rachel

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_005
	SAL MARINHO MOIDO B1 COM IODO	REVISÃO	21
		PÁGINA(S)	1 de 3

## 1 IDENTIFICAÇÃO

Produto: Sal Moído B1 com Iodo

Sigla: SMCI B1 / SMSOS B1

## 2 CODIFICAÇÃO

000222 - SAL MARINHO MOIDO SOSAL 25KG(B-1) – CI;

000107 – SAL MARINHO MOIDO CIMSAL 25KG(B-1) – CI;

046711 - SAL MARINHO MOIDO CIMSAL 50KG(B-1) - CI – LAMINADO;

046897 - SAL MARINHO CIMSAL 25KG(B-1) - CI – MA;

000115 - SAL MARINHO MOIDO CIMSAL 50KG(B-1) – CI

## 3 DESCRIÇÃO

Produto obtido por cristalização durante a evaporação da água do mar, com tratamento de lavagem mecânica, moagem, secagem, peneiramento e adicionado de iodato de potássio conforme a legislação vigente e/ou requisito do cliente.

## 4 FORMULAÇÃO

NaCl

## 5 COMPOSIÇÃO, ADITIVOS E COADJUVANTES

Cloreto de sódio (NaCl), aditivo iodato de potássio (INS 917) e antiumectante ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI).

## 6 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	LIMITES
Umidade	Máx. 3,000%
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)	Máx. 20 ppm
Iodo	15 a 45mg/kg
Sulfato	Máx. 0,240%
Insolúvel	Máx. 0,100%

## 7 CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS\*

GRANULOMETRIA	LIMITES
Retenção ASTM 12 (1,70 mm)	Mín. 3,00% - Máx. 7,00%

\* 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

Ração animal; curtumes; charqueadas; pecuária; frigoríficos; salgas.

## 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 604 BPF e Codex Alimentarius CX Stan 150 – 1985.

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

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_005
	SAL MARINHO MOIDO B1 COM IODO	REVISÃO	21
		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](mailto:cimsal@cimsal.com.br) ou [sac@cimsal.com.br](mailto:sac@cimsal.com.br)

Home Page: [www.cimsal.com.br](http://www.cimsal.com.br)

  
 CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM  
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA  
 DAPHNE RACHEL N. DE SOUZA  
 ANALIST (QUALIDADE 1)  
 CPF: 055.402.824-29


  
 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_005
	SAL MARINHO MOIDO B1 COM IODO	REVISÃO	21
		PÁGINA(S)	3 de 3

#### HISTÓRICO DE REVISÕES

Nº	DATA	DESCRIÇÃO	REALIZADO POR
14	20/05/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>Emissão inicial;</li> <li>Revisão geral do layout.</li> </ul>	Ademário Nobre
15	15/04/2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atualização da referência de granulometria;</li> <li>Inclusão da abertura da malha das peneiras em milímetro.</li> </ul>	Rayanne Freitas
16	03/05/2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	Rayanne Freitas
17	31/07/2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão do teor de sódio e formalização do texto do item 16 referente as análises microbiológicas.</li> </ul>	Rayanne Freitas
18	02/03/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atualização da legislação dos limites de iodo.</li> </ul>	Daphne Rachel
19	25/06/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão das informações nutricionais do produto;</li> <li>Ordenação dos itens na especificação.</li> </ul>	Daphne Rachel
20	01/09/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alteração do item 20 - exclusão da RDC 26 de 01/07/2015 (revogada) e incluída a RDC 727 de 01/07/2022.5</li> </ul>	Daphne Rachel
21	23/11/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão da informação sobre variação na granulometria.</li> </ul>	Daphne Rachel

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_009
	SAL MARINHO MOIDO A1 COM IODO	REVISÃO	21
		PÁGINA(S)	1 de 3

## 1 IDENTIFICAÇÃO

Produto: Sal Moído A1 com Iodo

Sigla: SMCI A1 / SMSOS A1

## 2 CODIFICAÇÃO

000103 – Sal marinho moído CIMSAL 25 KG (A-1) – Cl;

000192 - Sal marinho moído SOSAL 25 KG (A-1) - Cl;

046707 - Sal marinho moído CIMSAL 50KG (A-1) C/iodo -SC LAMINADO.

## 3 DESCRIÇÃO

Produto obtido por cristalização durante a evaporação da água do mar, com tratamento de lavagem mecânica, moagem, secagem, peneiramento e adicionado de iodato de potássio conforme a legislação vigente e/ou requisito do cliente.

## 4 FORMULAÇÃO

NaCl

## 5 COMPOSIÇÃO, ADITIVOS E COADJUVANTES

Cloreto de sódio (NaCl), aditivo iodato de potássio (INS 917) e antiemectante ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI).

## 6 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	LIMITES
Umidade	Máx. 3,000%
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)	Máx. 20 ppm
Iodo	15 a 45mg/kg
Sulfato	Máx. 0,240%
Insolúvel	Máx. 0,100%

## 7 CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS\*

GRANULOMETRIA	LIMITES
Retenção ASTM 12 (1,70 mm)	Máx. 1,00%

\* 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

Ração animal; curtumes; charqueadas; pecuária; frigoríficos; salgas.

## 15 MANIPULAÇÃO

Pronto para uso.

## 16 ACONDICIONAMENTO

Em embalagem de rafia com capacidade de 25 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 604 BPF e Codex Alimentarius CX Stan 150 – 1985.

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



	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_009
	SAL MARINHO MOIDO A1 COM IODO	REVISÃO	21
		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](mailto:cimsal@cimsal.com.br) ou [sac@cimsal.com.br](mailto:sac@cimsal.com.br)

Home Page: [www.cimsal.com.br](http://www.cimsal.com.br)

  
 CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM  
 E REFINACAO STA CECILIA LTDA  
 DAPHNE RACHEL DE SOUZA  
 ANALIST QUALIDADE 1  
 CPF: 069.492.824-29


  
 CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM  
 E REFINACAO STA CECILIA LTDA  
 Ademário dos Santos N. Rabelo  
 SUP CONTR. QUALID  
 CRG. 18200125-RN

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

 <small>DESDE 1974 TRAZENDO O MELHOR DO SAL PARA VOCE</small>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_009
	SAL MARINHO MOIDO A1 COM IODO	REVISÃO	21
		PÁGINA(S)	3 de 3

#### HISTÓRICO DE REVISÕES

Nº	DATA	DESCRIÇÃO	REALIZADO POR
14	20/05/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>Emissão inicial;</li> <li>Revisão geral do layout.</li> </ul>	Ademário Nobre
15	15/04/2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atualização da referência de granulometria;</li> <li>Inclusão da abertura da malha das peneiras em milímetro.</li> </ul>	Rayanne Freitas
16	03/05/2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	Rayanne Freitas
17	13/08/2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão do teor de sódio e formalização do texto do item 16 referente as análises microbiológicas.</li> </ul>	Rayanne Freitas
18	02/03/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atualização da legislação dos limites de iodo.</li> </ul>	Daphne Rachel
19	25/06/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão das informações nutricionais do produto;</li> <li>Ordenação dos itens da especificação.</li> </ul>	Daphne Rachel
20	01/09/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alteração do item 20 - exclusão da RDC 26 de 01/07/2015 (revogada) e incluída a RDC 727 de 01/07/2022.5</li> </ul>	Daphne Rachel
21	23/11/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão da informação sobre variação na granulometria.</li> </ul>	Daphne Rachel

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ETC_011
	SAL PENEIRADO	REVISÃO	16
		PÁGINA(S)	1 de 3

## 1 IDENTIFICAÇÃO

Produto: Sal Marinho Peneirado

Sigla: SPCI / SPSOS

## 2 CODIFICAÇÃO

000127 – SAL MARINHO PENEIRADO CIMSAL 25KG;

031481 - SAL MARINHO GROSSO PENEIRADO CIMSAL 25KG-IODADO;

046721 - SAL MARINHO PENEIRADO CIMSAL 50KG - LAMINADO;

000235 - SAL MARINHO PENEIRADO SOSAL 25KG.

## 3 DESCRIÇÃO

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

## 4 FORMULAÇÃO

NaCl

## 5 COMPOSIÇÃO, ADITIVOS E COADJUVANTES

Cloreto de sódio (NaCl), iodato de potássio (INS 917)

## 6 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	LIMITES
Umidade	Máx. 3,000%
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	15 a 45 mg/kg
Sulfato	Máx. 0,240%
Insolúvel	Máx. 0,100%

## 7 CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS

GRANULOMETRIA	LIMITES
Retenção ASTM 12 (1,70 mm)	Mín. 85% - Máx. 87%

## 8 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 100 G)

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

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção. Não contém quantidade significativa 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 PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

## 14 UTILIZAÇÃO

Ração animal; curtumes; charqueadas; pecuária; frigoríficos; salgas.

## 15 MANIPULAÇÃO

Pronto para uso.

## 16 ACONDICIONAMENTO

Em embalagem rafia com capacidade de 25kg/50kg e BIG BAG com capacidade 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 01/07/2022.


## 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).

## 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.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ETC_011
	SAL PENEIRADO	REVISÃO	16
		PÁGINA(S)	2 de 3

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

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

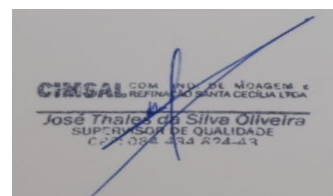
CEP: 59611-320 – Fone: +55 84 3316-1511

e-mail: [cimsal@cimsal.com.br](mailto:cimsal@cimsal.com.br) ou [sac@cimsal.com.br](mailto:sac@cimsal.com.br)

Home Page: [www.cimsal.com.br](http://www.cimsal.com.br)




*Elaine de Oliveira*  
**Elaine de Oliveira Ferreira**  
 TECNÓLOGA EM ALIMENTOS  
 CRQ 15.2.000157



ELABORADO POR

REVISADO POR

APROVADO POR

 <small>DESDE 1974 TRAZENDO O MELHOR DO SAL PARA VOCÊ</small>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	<b>CÓDIGO</b>	ETC_011
	<b>SAL PENEIRADO</b>	<b>REVISÃO</b>	16
		<b>PÁGINA(S)</b>	<b>3 de 3</b>

Daphne Rachel	Elaine de Oliveira	José Thales
---------------	--------------------	-------------

#### HISTÓRICO DE REVISÕES

Nº	DATA	DESCRIÇÃO	REALIZADO POR
14	20/05/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revisão geral do layout.</li> </ul>	Laianne Costa
15	21/10/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alteração do item 20 - exclusão da RDC 26 de 01/07/2015 (revogada) e incluída a RDC 727 de 01/07/2022.</li> </ul>	Daphne Rachel
16	22/11/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão das informações nutricionais do produto;</li> <li>Ordenação dos itens da especificação.</li> </ul>	Daphne Rachel