


Refinado iodado

**Sosal**<sup>®</sup>  
Sal marinho

Peso líquido 1g

Indústria Brasileira  
Desde 1974

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_032
	SAL MARINHO REFINADO (SACHÊ)	REVISÃO	08
		PÁGINA (S)	1 de 3

## 1 IDENTIFICAÇÃO

Produto: Sal Refinado Sosal Iodado Sachê

Sigla: SRSO SACHÊ

## 2 CODIFICAÇÃO

049359 - SAL MAR.REF.SOSAL 2000X500MG SACHÊ;

040647 - SAL MAR.REF.SOSAL 2000X1G SACHÊ.

## 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, aditivo iodato de potássio e antiemectante ferrocianeto de sódio.

## 6 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	LIMITES
Umidade	Máx. 0,100%
Cálcio	Máx. 0,060%
Magnésio	Máx. 0,050%
NaCl (base seca)	Mín. 99,55%
Sódio	Mín. 39,00%
Ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI)	Máx. 5 ppm
Iodo	15 a 45mg/kg
Sulfato	Máx. 0,210%
Insolúvel	Máx. 0,100%

## 7 CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS\*

GRANULOMETRIA	LIMITES
Retenção ASTM 20 (850 µm)	Máx. 5%
Retenção ASTM 140 (106 µm)	Mín. 90%
Fundo passante	Máx. 10%

\* 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

Consumo humano direto.

## 15 MANIPULAÇÃO

Pronto para uso.

## 16 ACONDICIONAMENTO

Embalagem em polietileno com capacidade para 25 Kg e em embalagem ráfia 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 604 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	ET_032
	SAL MARINHO REFINADO (SACHÊ)	REVISÃO	08
		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)

  
 CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM  
 E REFINACAO STA CECILIA LTDA  
 DAPHNE RACHEL DE SOUZA  
 ATUANTE ASSALTIADA 1  
 CPF: 055.402.824-29

  
 CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM  
 E REFINACAO STA CECILIA LTDA  
 Ademário dos Santos N. Rabelo  
 SUP CONTR QUALID  
 CRQ 16200125-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_032
	SAL MARINHO REFINADO (SACHÊ)	REVISÃO	08
		PÁGINA (S)	3 de 3

#### HISTÓRICO DE REVISÕES

Nº	DATA	DESCRIÇÃO	REALIZADO POR
01	20/05/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atualização de granulometria.</li> <li>Revisão geral do layout.</li> </ul>	Ademário Nobre
02	15/04/2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revisão da codificação da especificação e inclusão da abertura da malha das peneiras em milímetro e micrometro.</li> </ul>	Rayanne Freitas
03	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
04	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
05	02/03/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atualização da legislação dos limites de iodo</li> </ul>	Daphne Rachel
06	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
07	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.</li> </ul>	Daphne Rachel
08	23/11/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão da informação sobre variação na granulometria.</li> </ul>	Daphne Rachel