


The image shows a white plastic bag of Sosal sea salt. The bag has a blue rectangular label in the center. On the label, there is a circular logo at the top with the word 'INTEGRAL' inside. Below the logo, the brand name 'Sosal' is written in a large, blue, cursive font. Underneath 'Sosal', the words 'Sal marinho' are written in a smaller, red, cursive font. Below that, the text 'Comum' and 'Muito e Indicado' is printed in a small, black, sans-serif font. At the bottom of the label, it says 'Peso Líquido 1kg'. The entire label is framed by a blue border that features a stylized illustration of a fish, with its body forming the border and its head and tail pointing outwards.

INTEGRAL

Sosal
Sal marinho

Comum
Muito e Indicado

Peso Líquido 1kg

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_036
	SAL MARINHO MOÍDO A2 COM IODO (PACOTE)	REVISÃO	07
		PÁGINA(S)	1 de 3

1 IDENTIFICAÇÃO

Produto: Sal Moído A2 com Iodo

Sigla: SMCA / SMSO

2 CODIFICAÇÃO

000140 – SAL MARINHO NATURAL CAICARA 30X1KG-IODADO;

000281 – SAL MARINHO NATURAL SOSAL 30X1KG-IODADO;

000282 – SAL MARINHO NATURAL SOSAL 10X1KG-IODADO.

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. 5 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

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

15 MANIPULAÇÃO

Pronto para uso.

16 ACONDICIONAMENTO

Em embalagem de polietileno com capacidade para 1Kg acondicionados em fardos de 30Kg. 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).

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_036
	SAL MARINHO MOÍDO A2 COM IODO (PACOTE)	REVISÃO	07
		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 ou sac@cimsal.com.br

Home Page: www.cimsal.com.br


 CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM
 E REFINACAO DE SAL MARINHO ALTA
 DAPHNE RACHEL R. DE SOUZA
 ANALISTA QUALIDADE 1
 CPF: 055.402.824-29


 CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM
 E REFINACAO DE SAL MARINHO ALTA
 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_036
	SAL MARINHO MOÍDO A2 COM IODO (PACOTE)	REVISÃO	07
		PÁGINA(S)	3 de 3

HISTÓRICO DE REVISÕES

Nº	DATA	DESCRIÇÃO	REALIZADO POR
00	20/05/2020	<ul style="list-style-type: none"> Emissão inicial; Revisão geral do layout. 	Ademário Nobre
01	15/04/2021	<ul style="list-style-type: none"> Atualização da referência de granulometria; Inclusão da abertura da malha das peneiras em milímetro. 	Rayanne Freitas
02	03/05/2021	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	Rayanne Freitas
03	13/08/2021	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão do teor de sódio e formalização do texto do item 16 referente as análises microbiológicas. 	Rayanne Freitas
04	02/03/2022	<ul style="list-style-type: none"> Atualização da legislação dos limites de iodo. 	Daphne Rachel
05	25/06/2022	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão das informações nutricionais do produto; Ordenação dos itens da especificação. 	Daphne Rachel
06	01/09/2022	<ul style="list-style-type: none"> Alteração do item 20 – exclusão da RDC 26 de 01/07/2015 (revogada) e incluída a RDC 727 de 01/07/2022. 	Daphne Rachel
07	23/11/2022	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão da informação sobre variação da granulometria 	Daphne Rachel