

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>SAL INDUSTRIAL No. 1</b> <b>Anexo al Procedimiento de Control de Calidad</b>		
	ES.2C2G.16	Rev. 2.0	Fecha: 2020-03-15

**1. IDENTIFICACIÓN:**

Nombre comercial: Sal Industrial No. 1  
 Marca: ECUASAL  
 Nombre Químico: Cloruro de Sodio (NaCl)

**2. DESCRIPCIÓN:**

Producto conformado por cristales gruesos de color blanco cristalino, homogéneo, inodoro, sabor salino característico, soluble en agua e higroscópico.

**3. PROCESO DE FABRICACIÓN:**

Partiendo del agua de mar y mediante un proceso de precipitación se obtiene el cloruro de sodio. La sal se lava y limpia de impurezas, posteriormente el producto se centrifuga y se somete a secado, finalmente se ensaca.

**4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

PARÁMETRO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN
Cloruro de Sodio, NaCl	% m/m base seca	98,50 mín.
Sulfatos, SO <sub>4</sub> <sup>=</sup>	mg/kg	6000 máx.
Magnesio, Mg <sup>2+</sup>	mg/kg	1000 máx.
Calcio, Ca <sup>2+</sup>	mg/kg	1500 máx.
Humedad	%m/m	0,50 máx.
Insolubles	%m/m	0,30 máx.
Granulometría	% m/m	Ret. Malla 3/8: 10,0 máx. Pas. Malla 16: 15,0 máx.

**Requisitos para contaminantes**

CONTAMINANTES	LÍMITE MÁXIMO mg/kg
Arsénico, As	0,5
Cobre, Cu	2
Plomo, Pb	2
Cadmio, Cd	0,5
Mercurio, Hg	0,1

**Requisitos Microbiológicos**

Ausencia de coliformes, microorganismos patógenos y cromogénicos, bacterias halófilas (reportadas bajo el límite de detección cuantificable) y el recuento de aerobios mesófilos no debe ser mayor a 2,0 x 10<sup>4</sup> UFC/g.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>SAL INDUSTRIAL No. 1</b> <b>Anexo al Procedimiento de Control de Calidad</b>		
	ES.2C2G.16	Rev. 2.0	Fecha: 2020-03-15

**5. USO:**

Esta sal es utilizada como ingrediente de los alimentos ya sea para la preparación o aderezo.

**6. GMO:**

N/A

**7. DECLARACIÓN ALÉRGENOS**

N/A

**8. PRESENTACIÓN**

PESO DEL PRODUCTO POR EMPAQUE	MATERIAL DE EMPAQUE	PRESENTACIÓN
50 kg	Polipropileno laminado	Saco

**9. TIEMPO DE VIDA:**

El producto posee vida útil ilimitada en cuanto a sus características químicas, pero por regulación se considera 1 año a partir de la fecha de producción.

**10. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

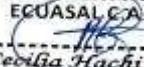
Se realiza sobre estibas en bodegas cubiertas y secas, evitando el contacto con cualquier tipo de contaminantes e insalubridad de tal forma que se vea afectada la calidad del producto, se recomienda su conservación en el saco cerrado y en un lugar seco.

**11. TRANSPORTE**

El transporte de sal para consumo humano se realiza en condiciones tales que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas del producto.

**12. PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES**

La aceptación de la presente especificación y el uso final del producto es de absoluta responsabilidad del cliente.

ECUATORIANA DE SAL Y PRODUCTOS QUÍMICOS S.A.  
**ECUASAL S.A.**  
  
 -----  
*Cecilia Hachi C.*  
 JEFE-CONTROL DE CALIDAD

2021-01-07