

## FICHA TÉCNICA

### IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

**Sal Industrial #3:** El producto es de forma granular homogénea uniforme de color blanco. Sigue un exigente proceso de refinación. Se utiliza en la industria alimenticia, farmacéutica, en balanceados para animales, industria embotelladora, pesquera, ganadería, avicultura, curtiduría de pieles, industria textil etc.

Marca Comercial	Tipo de Alimento	Tipo de Envase Inmediato	Peso Neto
DELISAL	Sal de Calidad Alimentaria para uso Industrial	Sacos de Polipropileno Laminado	50 Kg (111 lb)

### Norma NTE INEN 57:2010

<b>Alcance:</b>	Se aplica a la sal de origen natural, utilizada como ingrediente de los alimentos, que se destina tanto a la venta directa al consumidor como la industria alimentaria.
<b>Composición:</b>	Cloruro de Sodio

### REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

<b>TEXTURA:</b>	Granulada - Característica
<b>SABOR:</b>	Natural - Cracterístico
<b>COLOR:</b>	Blanco - Característico
<b>OLOR:</b>	Agradable - Cracterístico

### REQUISITOS FISICO QUIMICOS

	<i>RANGOS</i>	<i>METODO</i>
<i>Humedad, %</i>	0,09 - 0,20	NTE INEN 49
<i>Sustancia Deshidratante, %</i>	0,00 - 1,00	NTE INEN 50
<i>Cloruro de Sodio, %</i>	98,90 - 99,40	NTE INEN 51
<i>Residuo Insoluble, %</i>	0,10 - 0,20	NTE INEN 50
<i>Calcio, mg/kg</i>	300 - 500	AOAC 991.25
<i>Magnesio, mg/kg</i>	200 - 400	AOAC 991.25
<i>Sulfato, mg/kg</i>	200 - 350	AOAC 925.55

	<b>REGISTRO SANITARIO:</b> 12869-ALN-1216
	<b>VIDA UTIL:</b> 1 AÑO

**GRANULOMETRIA**

NO. TAMIZ U.S. STANDARD	DIMENSION DE LA MALLA
20	0,85 mm

**CARACTERISTICAS NUTRICIONALES**

CALORIAS	GRASA	PROTEINA	CARBOHIDRATOS	SODIO
0	0%	0%	0%	493 mg

**OBSERVACIONES**

A nivel de fabrica se aceptan los productos que cumplan con los requisitos establecidos en la NTE INEN 57:2010