

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 3

Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)

30 Aprile 2026

DENOMINAZIONE DI VENDITA	SALE
DENOMINAZIONE LEGALE	SALE/SALGEMMA FINO ALIMENTARE IODATO
Cod. art	GA25800

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI

SALE SALGEMMA FINO

IODATO DI POTASSIO 0.005%

ANTIAGGLOMERANTE: E536

NOTE L'apporto di iodio per 100g di prodotto è 3 mg (0.003%)

ORIGINE Italia

ALLERGENI Il prodotto non contiene allergeni

Ingredienti potenzialmente Allergenici (reg. CE 1169/2011)	Presenza nel sito di produzione o stoccaggio	Presenza diretta nel prodotto
cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Si per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No
crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
uova e prodotti a base uova	No	No
pesce e prodotti a base pesce	No	No
molluschi e prodotti a base molluschi	No	No
arachidi e prodotti a base di arachidi	Si per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No
soia e prodotti a base di soia	Si per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No
latte e prodotti a base di latte	Si per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No
frutta a guscio (noci, nocciole, pistacchio, mandorle, noce americana, noce brasiliana, anacardio ecc...)	Si per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No
sedano e prodotti a base di sedano	Si per materia prima/ingrediente e per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No
senape e prodotti a base di senape	Si per materia prima/ingrediente e per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No
sesamo e prodotti a base di sesamo	Si per materia prima/ingrediente e per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	Si per materia prima/ingrediente e per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No
lupini e prodotti a base di lupini	Si per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No

CARATTERISTICHE FISICHE	
PESO NETTO	1g
GRANULOMETRIA	>0.63mm 12÷ 20
	0.2 -0.63 variazione 70 ÷ 75
	<0.20 variazione 10 ÷ 15

CARATTERISTICHE CHIMICHE	
TENORE IN NaCl	99.20%
IONE SOLFATO	0.30% max
IONE CALCIO	0.15% max
IONE MAGNESIO	0.10% max
IONE POTASSIO	0.10% max
IONE ARSENICO	< 0.5 mg/kg
IONE RAME	< 2 mg/kg
IONE CADMIO	< 0.5 mg/kg
IONE PIOMBO	< 1 mg/kg
IONE MERCURIO	< 0.1 mg/kg
SOSTANZE INSOLUBILI IN ACQUA	0.20% max
UMIDITA' ALL'ORIGINE	0.50% max
FERROCIANURO DI POTASSIO	10 mg/Kg
TENORE IN IODIO	Corrispondente a 30 mg/kg di sale

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE ASPETTO	Bianco, cristallino
ODORE	neutro

CONDIZIONI DI STIVAGGIO	
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO	
CONFEZIONE	
IMBALLO AD USO ALIMENTARE CONFORME ALLE LEGGI VIGENTI Reg. CE 1935/2004, Reg CE 10/2011	

Prodotto preparato secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità DM 10/08/1995 n. 562

Prodotto conforme al disposto del decreto Ministero della Sanità n. 106 del 31 gennaio 1997, al Reg. UE 2021/1317.

Conformi al CODEX STAN 150-1985 dell'Organizzazione Mondiale della Sanità.

Prodotto esente da OGM (Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003)

Prodotto esente da Allergeni (Reg. 1169/2011/CE)

Prodotto esente da Glutine (Reg. 41/2009/CE)

Questo documento è di proprietà di Formec Biffi S.p.A. Ogni pubblicazione, divulgazione e riproduzione o cessione dei contenuti a terzi, è espressamente vietata.