

SALE MARINO FINO IODATO CHEF

Cod. SAP 117098

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

	Unità	Valori di riferimento	Metodo di riferimento
			Norma ISO
NaCl (sul sale secco)	%	≥ 99	CX STAN 150 - 1985
Perdita di massa (a 110°C)	%	≤ 0.5	ISO 2483 - 1973
	Unità	Valori di riferimento	Metodo di riferimento
			Norma ISO
Granulometria	%	≥90% Cristalli ≤1.0mm	Setacciatura meccanica a secco
Insolubile in acqua	%	≤ 0.05	ISO 2479-1972
Insolubili in acido cloridrico 0.1 M	%	≤ 0.02	ISO 2479-1972
	Unità	Valori di riferimento	Metodo di riferimento
			Norma ISO
Calcio (sul sale secco)	%	≤ 0.10	ISO 2482-1973
Magnesio (sul sale secco)	%	≤ 0.07	ISO 2482-1973
Solfati solubili in acqua (s.s.)	%	≤ 0.40	ISO 2480-1972

TRATTAMENTO

KIO3 (Potassio Iodato)
E536 (ferrocianuro di potassio) *Max 20 ppm*

CONTAMINANTI METALLICI

Per il sale, i tenori massimali in metalli pesanti sono definiti dal decreto ministeriale n° 106 del 31 Gennaio 1997 relativo ai sali alimentari, integrato dai Reg 2021/1323, 2021/1317 e 2023/915 inerenti a sale marino e raffinato, così come per la Norma Farmacopea Stan 150-85 sul sale di qualità alimentare. Riguardano gli elementi seguenti:

	Limite di riferimento legislativo	Risultati ottenuti sul Sale di "Salina di Margherita di Savoia"
Arsenico (As)	< 0,5 mg/kg	< 0,05 mg/kg
Rame (Cu)	< 2,00 mg/kg	< 0,75 mg/kg
Piombo (Pb)	< 1,00 mg/kg	< 0,2 mg/kg
Cadmio (Cd)	< 0,50 mg/kg	< 0,05 mg/kg
Mercurio (Hg)	< 0,10 mg/kg	< 0,025 mg/kg

ASSENZA DI OGM

Certifichiamo che fino ad oggi, i nostri processi produttivi escludono qualsiasi utilizzo di prodotti che potrebbero includere organismi geneticamente modificati.

Noi verifichiamo anche che nessuno degli additivi che usiamo per i nostri prodotti contengono OGM.

ASSENZA DI ALLERGENI

I nostri processi di produzione escludono qualsiasi utilizzo di prodotti che possono aggiungere ai nostri sali allergeni riconosciuti nell'ambito di applicazione dell'allegato II del Regolamento n. 1169/2011.

Verifichiamo anche che nessuno degli additivi che usiamo per i nostri prodotti contengono allergeni.

ASSENZA DI IONIZZAZIONE

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità che, né dalla loro origine né durante il processo di produzione, i nostri sali alimentari contengono ingredienti ionizzati.

TESTI REGOLAMENTARI E NORME DI RIFERIMENTO

- Ministeriale n° 106 del 31 Gennaio 1997 relativo ai sali destinati all'alimentazione umana
- Regolamento 2023/915 della Commissione del 25 aprile 2023 sui tenori massimali di alcuni contaminanti negli alimenti
- Regolamento 2021/1323 della Commissione dell'11 agosto 2021 sui tenori massimali di cadmio.
- Regolamento 2021/1317 della Commissione del 9 agosto 2021 sui tenori massimali di piombo.
- Regolamento CE 852/2004 relativo ai controlli in materia di sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento CE 1169/2011 relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari
- Norma STAN 150-1985 della Farmacopea Alimentare per il sale di qualità alimentare.
- D.M. 10/028/1995 n.562 relativo alla produzione e al commercio di sale da cucina iodurato, iodato e sale iodurato e iodato
- Decreto Ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209 relativo agli additivi alimentari.

CONFEZIONAMENTO			
Presentazione	Pezzo	Fardello	Pallet
Astucci (1 Kg) mm	115x50x150	250x230x150	1200x800x1065
Pezzi N°	1	10	980
Peso netto Kg	1	10	980
Peso Lordo Kg	1.036	10.36	1015
Raggruppamento			7x14 (98 fardelli)
Codice EAN	8016926947185	8016926988744	8016926979407
Codifica Lotto di Produzione: - sull'imballo primario l'indicazione dell'estensione della data di produzione (ad esempio: 21/10/2025) - sull'imballo secondario, ove presente, una sequenza di dieci numeri (ad esempio: 0080000236) che corrisponde all'ordine di fabbricazione usato internamente Raccomandazioni: Per preservare le caratteristiche iniziali del sale, le palette devono essere stoccate in un locale pulito secco e temperato			

In una ricerca costante della soddisfazione dei suoi clienti e di miglioramento della qualità dei suoi prodotti, ATISALE è certificata IFS.

Per rispettare le esigenze di igiene che implicano le fabbricazioni di prodotti alimentari, il sito di Margherita di Savoia è impegnato anche in un programma di analisi del rischio secondo i principi del metodo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

STABILIMENTO di Margherita di Savoia (BT) - --S.P.61 km 1

SEDE AMMINISTRATIVA Corso Vittorio Emanuele, 90 - Margherita di Savoia (BT) - 76016 tel. 0883 871000 fax. 0883 871144

Le nostre pubblicazioni e istruzioni hanno lo scopo di consigliare il cliente. Le indicazioni riguardanti le possibili applicazioni dei nostri prodotti non impegnano in nessun modo la nostra responsabilità, in particolare in caso di violazione di diritti appartenenti a terzi..

Date di revisione : 05/12/2025