

NORTE SALINEIRA S/A – IND. E COM. – “NORSAL”		
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		
PRODUTO	SAL REFINADO IODADO	
NOME COMERCIAL	SAL LEBRE MARINHO REFINADO IODADO	Página 1 de 2
Revisão 31 – Novas legislações RDC n.º 331/19 e RDC n.º 487/21		Data 14/06/2021

1. APLICAÇÃO

Sal Marinho Refinado com iodo tem como característica principal a alta fluidez e resistência a umidade do ar, ideal para mesa, cozinha e processos industriais.

2. DESCRIÇÃO

O sal Lebre Marinho Refinado com seu altíssimo índice de pureza, homogeneidade e fluidez é ideal para tempero de alimentos e receitas, na mesa e na cozinha. É obtido através do refino de sal marinho grosso previamente purificado, extraído pelo processo de evaporação solar. Todo o processo de produção, desde a captação de água do mar, é controlado de modo a fornecer um sal de qualidade superior. Deste modo tem seu uso recomendado nas mais diversas aplicações alimentícias e químicas.

Todos os lotes de produção são analisados e garantidos.

Fórmula Química: NaCl Peso Molecular: 58,44

Ingredientes: Cloreto de sódio, iodato de potássio e antiumectante ferrocianeto de sódio (INS 535)

3. PADRÃO DE QUALIDADE

3.1. Físico-química

Parâmetro	Unidade	Típico	Garantido	Referência
Concentração de NaCl (base seca)	%	99,70	≥ 99,60	Decreto N° 75697/75
Umidade	%	0,05	≤ 0,15	Decreto N° 75697/75
Cálcio	%	0,05	≤ 0,07	Decreto N° 75697/75
Magnésio	%	0,03	≤ 0,05	Decreto N° 75697/75
Sulfatos (calculado)	%	0,158	≤ 0,210	Decreto N° 75697/75
Iodo	mg/kg	30	15 - 45	RDC N° 23/2013
Ferrocianeto de Sódio	ppm	5	≤ 20	RDC N° 04/2007
Insolúveis em água	%	0,03	≤ 0,06	Decreto N° 75697/75

Granulometria	Unidade	Típico			
Retido # 18 (1,00 mm)	%	0,00			
Retido # 20 (0,84 mm)	%	1,00			
Retido # 30 (0,60 mm)	%	28,00			
Retido # 40 (0,42 mm)	%	30,00			
Retido # 70 (0,210 mm)	%	31,00			
Retido # 120 (0,125 mm)	%	7,00			
Retido # 140 (0,105 mm)	%	2,00			
Fundo	%	1,00			
			Granulometria	Unidade	Garantido
			Retido # 20 (0,84 mm)	%	< 5,00
			Retido # 140 (0,105 mm)	%	> 95,00
			Fundo	%	< 5,00

NORTE SALINEIRA S/A – IND. E COM. – “NORSAL”		
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		
PRODUTO	SAL REFINADO IODADO	
NOME COMERCIAL	SAL LEBRE MARINHO REFINADO IODADO	Página 2 de 2
Revisão 31 – Novas legislações RDC n.º 331/19 e RDC n.º 487/21		Data 14/06/2021

3.2. Organolépticas

Propriedades

Cristais brancos, sabor salino e inodoro.

4. CUIDADOS DE TRANSPORTE, CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM.

Não combustível, não inflamável, não tóxico, biodegradável e corrosivo. Estocar em local seco e fresco e arejado protegido de calor e umidade excessivo (para prevenir o empedramento) paletizado e afastado 30 cm do solo e paredes.

5. VALIDADE

Quando estocado de acordo com as recomendações, o produto é válido por 24 meses.

6. APRESENTAÇÃO

Código 11501 – Fardo com 10 unidades de 1 Kg

Código 11551 – Fardo 10x1

Código 11502 - Fardo 30 x 1 Kg

Código 11901 – Caixa papelão com 1.000 sachê de 1 g

Código 11903 – Caixa papelão com 1.000 sachê de 1 g

Código 11907 – Caixa de papelão 1.000 sache de 0,8 g

Código 11908 – Caixa de papelão com 08 bandejas de 06 saleiros de 100 g

7. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE

Isento de registro conforme Resolução RDC nº 027 de 06 de agosto de 2010.

8. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA E CUIDADOS DE MANUSEIO

Por sua atoxidade e biodegradabilidade, o contato com o sal refinado somente oferece risco quando em alta concentração e seus efeitos são rapidamente desfeitos com a presença de um grande volume de água. Porém, sempre constitui uma boa prática procurar um auxílio médico após qualquer acidente.

9. Informações Gerais

Cada lote de produto, poderá ser acompanhado do respectivo laudo de análise.

Para maiores informações sobre o produto, entre em contato com a NORSAL pelo fone (11) 3767-3810.

Nosso site: www.norsal.com.br

Não contém Glúten

Isento de OGM (Organismo Geneticamente Modificado) por se tratar de produto de origem mineral.

Isento de alergênicos listados na RDC nº 26/2015

Atende a RDC n.º 331/19 e IN n.º 60/2019 com relação a microbiologia

Atende a RDC n.º 487/21 e IN n.º 88/2021 com relação a contaminantes em alimentos