

SALE MARINO FINO ESSICCATO MARGHERITA

Cod. SAP 111722

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

	Unità	Valori garantiti	Metodo di riferimento	
			Norma AFNOR	Norma ISO
NaCl (sul sale secco)	%	≥ 98	NFT 20-057	ISO 6227
Perdita di massa (a 110°C)	%	< 0.5	NFT 20-401	ISO 2483

	Unità	Valori tipo della nostra analisi	Metodo di riferimento	
			Norma AFNOR	Norma ISO
Granulometria		Cristalli 90% inferiori a 1.250 mm Tolleranza ± 10%	NFX 11-507	ISO 2591
Insolubile in acqua	%	< 0.5		ISO 2479-1972
Insolubili in acido cloridrico 0.1 M	%	≤ 0.3		ISO 2479-1972

	Unità	Valori tipo della nostra analisi	Metodo di riferimento	
			Norma AFNOR	Norma ISO
Calcio (sul sale secco)	%	≤ 0.15	NFT 20-406	ISO 2482
Magnesio (sul sale secco)	%	≤ 0.15	NFT 20-406	ISO 2482
Solfati solubili in acqua (s.s.)	%	≤ 0.40	NFT 20-405	ISO 2480

TRATTAMENTO

Nessun trattamento

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.

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 e 2021/1317 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 su i Sali Salins
Arsenico (As)	< 0,50 mg/kg	< 0,05 mg/kg
Rame (Cu)	< 2,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
Piombo (Pb)	< 1,00 mg/kg	< 1,00 mg/kg
Cadmio (Cd)	< 0,50 mg/kg	< 0,20 mg/kg
Mercurio (Hg)	< 0,10 mg/kg	< 0,04 mg/kg

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 al sale destinati all'alimentazione umana
- 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.

CONTAMINAZIONE MICROBICA

Per quanto concerne la microbiologia, la regolamentazione attuale per i prodotti alimentari non include il sale in nessuna disposizione particolare. Tuttavia, abbiamo attuato da diversi anni un piano di sorveglianza in tutti i nostri stabilimenti al fine di :

verificare e garantire che non vi siano fonti contaminanti nei nostri prodotti sotto l'aspetto igienico e microbiologico ; monitorare il livello microbico dei nostri sali.

La tabella allegata presenta i risultati normalmente ottenuti sui nostri sali marini.

Germi	Risultati / 1g
Anaerobi solfito-riduttori	< 10
Lieviti	< 10
Muffe	< 20
Stafilococchi a coagulazione positivo	< 1
Coliformi termotolleranti	< 1
Coliformi a 30°C	< 1
Flora aerobica mesofila	<100
Spore flora aerobica mesofila	<50
Enterococchi intestinali	< 1
Salmonella	Assenza
Listeria	Assenza

CONFEZIONAMENTO

Presentazione	Pezzo	Pallet
sacchi (25 Kg) mm	400x121x600	1200x800x11
Pezzi N°	1	40
Peso netto Kg	25	1000
Peso Lordo Kg	25.08	1.030
Raggruppamento		8x5(40sacchi)
Codice EAN	8002280002073	8002280102070

Codifica Lotto di Produzione:

Esempio: LP 20097 = L(lotto)-P (Porto Viro)-20(anno di produzione)-097 (Giorno solare)

L'imballo è idoneo al contatto con alimenti (Reg. CE 10/2011).

Smaltimento imballaggi: plastica

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, CIS è certificata ISO 9001:2015 e IFS FOOD.

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

CAMPI DI UTILIZZAZIONE

Tutti gli usi agroalimentari.

Osservazione : Il miglioramento continuo dei nostri procedimenti di fabbricazione e dei nostri metodi di lavoro non impedisce tuttavia la presenza puntuale di insolubile nel sale marino. Sono inerenti alla sua origine marina, piccoli sassi e/o frammenti di conchiglie, di dimensione simile o inferiore ai cristalli di sale. Per certi usi, (es. salamoia per iniezione), è preferibile prevedere la filtrazione o la decantazione prima dell'utilizzo.

C.C.I.A. MILANO 757871 – M/973484

C.C.I.A. ROVIGO 71628

TRIB. ROVIGO – REG. SOC. 1825

COD. FISC. – PART. IVA 00098030299

STABILIMENTO di PORTO VIRO (ROVIGO) Tel. 0426325911

SEDE AMMINISTRATIVA V.le Milano Fiori strada 1 Centrocongressi WTC 20090 Assago-Milano TEL. 02575951 (ric. Aut.)

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 : 25/08/2021