

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev. 9

Página 1 de 3

Producto:	9.1- SAL GRUESA LAVADA SECA - TIPO A
Vigencia:	20/10/2025

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Color:	Blanco		
Olor:	Inodoro		
Sabor:	Francamente salino		
Aspecto	Cristales blancos		

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS		
DETERMINACIÓN	VALOR NORMAL	
Pureza	≥ 99 g%	
Insolubles	< 0,5 g%	
Cloruros de Ca, Mg y K (sobre base seca)	< 1,0 g%	
Sulfato de Calcio (sobre base seca)	< 0,7 g%	
Humedad	< 0,5 g%	
CONTAMINANTES	S (*)	
Cobre	< 2,0 mg/kg	
Plomo	< 2,0 mg/kg	
Cadmio	< 0,5 mg/kg	
Arsénico	< 0,5 mg/kg	
Mercurio	< 0,1 mg/kg	
Nitratos	< 50 mg/kg	
Nitritos	< 100 mg/kg	

^(*) Análisis Contaminantes se realizan anualmente.

Soledad Agriello	José Rossit	Juan Manuel Hitce
ELABORÓ	CONTROLÓ	APROBÓ



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev. 9

Página 2 de 3

CARACTERÍSTICAS MICROBIÓLOGICAS (*)		
DETERMINACIÓN	VALOR NORMAL	
Bacterias aerobias mesófilas totales	< 10 UFC / g	
Coliformes totales	< 10 UFC / g	
Investigación de E. Coli	AUSENCIA / g	
Salmonella	AUSENCIA / 25 g	
Staphylococcus aureus coag. Positiva	< 10 UFC / g	
Clostridium sulfito reductores NMP/g	AUSENCIA	
Bacillus cereus	AUSENCIA	
Streptococcus s.p	AUSENCIA	
Halófilas	AUSENCIA	

^(*) Análisis Microbiológicos se realizan anualmente.

GRANULOMETRIA

Se entiende al producto compuesto por cristales que pasen por el tamiz IRAM 4760 micrones y sea retenida en su mayor parte por el tamiz IRAM 1000 micrones.

REGISTRO

Producto apto para uso alimentario e industrial.

Habilitación SENASA, Certificado A – 3323. Vto. 29/01/2027.

REFERENCIAS

Ley 18.284/69. CAA. Capítulo XVI - Correctivos y coadyuvantes

Ley 18.284/69 - CAA. Resolución Conjunta N°116/2012 y 356/2012

Ley 18.284/69. CAA. Capítulo V - Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos

Soledad Agriello	José Rossit	Juan Manuel Hitce
ELABORÓ	CONTROLÓ	APROBÓ



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev. 9

Página 3 de 3

Ley 18.284/69. CAA. Capítulo XVIII - Aditivos Alimentarios

VENCIMIENTO

10 años almacenado en un lugar seco.

ALMACENAJE

En lugar seco al abrigo de la humedad.

INFORMACION TOXICOLOGICA

Contacto con la piel: El efecto agudo es no irritante y no existen efectos crónicos.

Contacto con los ojos: Por el efecto agudo, lavado con bastante agua. Si persiste la irritación, consultar un medico.

Para el caso de inhalación o ingestión: Para efectos agudos no hay evidencia de efectos adversos. Para la ingestión de grandes cantidades solicitar ayuda médica.

PRESENTACION COMERCIAL

- Bolsas de rafia de Polipropileno de 25 kg.
- Big Bags (de 1000 hasta 1500 kg).

INFORMACION.

LA AURORA SAICyG
Calle Blanco Encalada 150 – Boulogne – Bs Aires
TE 011-4763.6948
PLANTA INDUSTRIAL
Ruta 22 Km 748,5 -Nicolás Levalle (Pcia de Bs As)
TE 0291-156-436973

Soledad Agriello	José Rossit	Juan Manuel Hitce
ELABORÓ	CONTROLÓ	APROBÓ