
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	Rev. 8
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Página 1 de 3

Producto:	11.2 - SAL FINA LAVADA SECA - TIPO A₁
Vigencia:	04/04/2022

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	< 0,3 g%
CONTAMINANTES	
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
Puntos Negros	Sujeto a clientes

Soledad Agriello ELABORÓ	José Rossit CONTROLÓ	Juan Manuel Hitce APROBÓ
-----------------------------	-------------------------	-----------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	Rev. 8
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Página 2 de 3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	
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

Malla (Mesh)	Retención (%)
# 18	< 0.5
# 25	< 2.0
# 40	Entre 10 y 30
# 80	Entre 45 y 70
# 100	< 15
# 120	< 25
Pasante # 120	

REGISTRO

Producto apto para uso alimentario e industrial.

Soledad Agriello	José Rossit	Juan Manuel Hitce
ELABORÓ	CONTROLÓ	APROBÓ

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	Rev. 8
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Página 3 de 3

Habilitación SENASA, Certificado A – 1025. Vto. 01/03/2025.

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

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.

En bolsas de rafia de Polipropileno de 25 y 50 kgs, Bolsones (Big Bag) de 1000 y 1200 kgs.

INFORMACION.

LA AURORA SAICyG

Calle Blanco Encalada 150 – Boulogne – Buenos 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