CÓDIGO: UESFT004 Versión: 8,0 Fecha: 12/09/2013	CLORURO DE SODIO (SAL) PURIFICADA REFINADA ORIGEN MINA CON YODO Y FLUOR ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	CLORURO DE SODIO (SAL), YODADA Y FLUORIZADA APTA PARA CONSUMO HUMANO
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL
PAÍS	**COLOMBIA**
REGISTRO SANITARIO	RSIAE17M01994
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Caracteristicas Fisicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN Min	ESPECIFICACIÓN Máx	UNIDADES	METODO DE ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO
Cloruros	99		% m/m NaCl	Potenciómetrico	Por lote de producción
Yoduro	50	100	mg I-/kg	Ión Selectivo	
Fluoruro	180	220	mg F-/kg	Ión Selectivo	
Magnesio	0	800	mg Mg++/kg	Volumétrico	
Calcio	0	1000	mg Ca++/kg	Volumétrico	
Humedad	0	0,2	% m/m	Gravimetría	
Otros insolubles en agua	0	1600	% m/m NaCl	Gravimetría	
Anticompactante (E-535)	0	10	$Na_4Fe(CN)6$ mg/kg	Espectometría	
Sulfatos	0	2800	mg SO_4=/kg	Espectometría	
Granulometría M-18	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	
Granulometría M-20	80	0	% m/m pasa	Gravimetría	
Granulometría M-25	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	
Granulometría M-30	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	
Granulometría M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	
Granulometría M-70	0	20	% m/m pasa	Gravimetría	
Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	
Análisis semestral Metales Pesados por laboratorio externo					
Arsénico	0	1	mg As/kg	Absorción Atómica	Por lote de producción
Cobre	N/A	N/A	mg Cu/kg	Absorción Atómica	
Plomo	0	1	mg Pb/kg	Absorción Atómica	
Cadmio	N/A	N/A	mg Cd/kg	Absorción Atómica	
Mercurio	N/A	N/A	mg Hg/kg	Absorción Atómica	

Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.

Recuentos Microbiológicos

Coliformes Fecales	4	40	NMP/g	NMP Invima 1998	Mensual
Esporas Clostridium	100	1000	UFC/g	Sulfito reductor	
Bacillus Cereus	100	1000	UFC/g	Siembra en profundidad recuento en placa	
Hongos y Levaduras	3000	5000	UFC/g	Siembra en profundidad recuento en placa	

Los parámetros microbiológicos están establecidos de acuerdo a la Resolución 4241 de 1991 para Especias y Condimentos.

Características organolépticas

Apariencia	Sólido cristalino e incoloro.
Aroma	N/A
Sabor	Salado. Característico a sal.

VALOR NUTRICIONAL

TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:

NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO
Calorías	0		
Grasa Total	0	mg	0
Sodio	590	mg	25
Carbohidrato Total	0	g	0
Proteína	0	g	0

	No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.		
	Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.		
CONTENIDO DE ALERGENOS	No contiene		
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	**CANTIDAD EMPACADA**	**MATERIAL DEL EMPAQUE**	**PRESENTACION**
	870 kg	Polipropileno	Jumbo Bag
	850 kg	Polipropileno	Jumbo Bag
	500 kg	Polipropileno	Jumbo Bag
	50 kg	Polipropileno laminado	Saco
	80 lb	Polipropileno laminado	Saco
	25 kg	Polipropileno laminado	Saco
	25 lb	Polipropileno laminado	Saco
	3 kg	Polietileno	Paca x 6
	2 kg	Polietileno	Paca x 10
	1 kg	Polietileno	Paca x 20
	500 g	Polietileno	Paca x 25
	150 g	Polietileno	Caja x 24
	130 g	Polietileno	Caja x 24
	115 g	Salero en Polietileno	Caja x 24
	750 g	Salero en Polietileno	Caja x 12
	650 g	Salero en Polietileno	Caja x 24
	1 g	Sobre	Caja de 12 cajas x 100
	La presentación de la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada producida por Brinsa está sujeta a las normas que sobre el empaque de sal están establecidas en el Decreto 0547 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud Colombiano.		
ETIQUETADO	Cumple con normas de rotulado y etiquetado según Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social Colombiano.		
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero, nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: LAMMDD/TEEP (Lote-Año-Mes-Día /Turno-Equipo (N° De Máquina)-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 31210/1131 corresponde a la fecha de Empaque 10 de Diciembre de 2013, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia. Para el Empaque de sal en saco nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- N° de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L31210/15:35 13 1 corresponde a la fecha de Empaque 10 de Diciembre de 2013, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia.		
VIDA ÚTIL	Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g) No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duranción mínima para: 4. sal para consumo humano.		
LEGISLACIÓN APLICABLE	Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud Colombiano y NTC 1254 Actualizada (Sal para consumo humano), Decreto 3075 de 1997 (Buenas Prácticas de Manufactura), Resolución 5109 de 2005 (Rotulado de alimentos) y Decreto 60 de 2002. Resolución 333 de 2011 (Etiquetado nutricional). Resolución 683 de 2012 (Empaque). . Resolución 2671 de 2014 que modifica los niveles de contaminantes en sal consumo humano de la Resolución 4506 de 2013		
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.		
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y Consumo masivo.		
CLIENTES VULNERABLES	Personas hipertensas.		
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.		
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe almacenarse en un lugar limpio y seco, a temperatura ambiente, alejado de la luz directa del sol y de olores fuertes. El producto se almacena sobre estibas, en bodegas cubiertas y secas, alejadas de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegidas del ambiente exterior por medio de paredes hechas de concreto. El lugar deberá estar destinado solamente al almacenamiento de la sal para consumo humano.		

CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulación del producto en cargue, transvase, descargue, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta riesgo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además estarán dotados de carpas para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándose el sabor y la buena calidad del mismo.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de
INFORMACIÓN ADICIONAL	ATENCION DE EMERGENCIAS.Tel: (57 1) 8522566 - 484 6000 Ext. 444. Planta Betania: km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tels: (+1) 852 2566 - 484 6000 Fax: (+1) 852 3646 Planta Mamonal: km. 11 vía Mamonal - Cartagena Tel: (+5) 668 6212 Fax: (+5) 668 6206 Ext. 1721 Oficina Bogotá Tel: (+1) 635 6080 Fax (+1) 636 1961 Oficina Medellín Tel: (+4) 313 7575 Fax: (+4) 313 9764 **Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2** A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

LA IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD