ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO



INDUSTRIAL #3



EPD-001 REVISION: 00 DEP.: C.C.

| PRODUCTO | SAL INDUSTRIAL N° 3 | | | | |
|-------------------------------------|---|--|------|---------------------------------|----------------------|
| DESCRIPCIÓN | Producto cristalino transparente higroscópico de color blanco, que se identifica como cloruro de sodio. Puro, extraído de fuentes naturales, libre de impurezas, cuerpos extraños y sustancias tóxicas o nocivas. | | | | |
| ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICO | Parámetro | Unidad | Mín. | Máx. | Método Ensayo |
| | Humedad | % | - | 0.5 | INEN 49 |
| | Cloruro de Sodio | % | 98.5 | - | INEN 51 |
| | Residuos insolubles | % | - | 0.3 | INEN 50 |
| | Sulfatos | ppm | - | 4000 | LAB. FAMOSAL |
| | Calcio | ppm | - | 1000 | LAB. FAMOSAL |
| | Magnesio | ppm | - | 1000 | LAB. FAMOSAL |
| ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS | Parámetro | Unidad | | Requi- sito | Método de referencia |
| | Aerobios mesófilos | UFC/g | | Máx. 2 x 104 | AOAC 19th 966.23 |
| | Coliformes totales | UFC/g < | | <1 x 101 | AOAC 19th 991.14 |
| | E. Coli | UFC/g < | | <1 x 101 | AOAC 19th 991.14 |
| | Salmonella spp | $ \Delta e \Delta e \Delta e \Delta $ | | Ausen- cia/25 g | AOAC 031208 |
| | Bacterias halófilas | UFC/g < | | <1 x 101 | ICMSF |
| | Malla 20 (0,841 mm) | 5 % Retenido | | | |
| GRANULOMETRÍAS ••••• | N° 1/2 in (12.5mm) | 95 % ret | | | |
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | Transporte cerrado para evitar contaminantes físicos; como polvo, vidrios, metales, madera, cabellos y plásticos. Químicos o microbiológicos:área limpia y desinfectada. | | | | |
| EMBALAJE | Empaque primario: | | | Fundas natural sin impresión | |
| | Empaque secun | idario: | | Pacas de polipropileno laminado | |
| ESTADO DEL EMPAQUE | Sacos sin roturas, limpias y cosidas con piola. Funda interior con sellos horizontal y vertical correctos(sin abrirse). Y libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos. | | | | |
| PESO KG | 25 Kg | | | | |
| RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO | Mantener en lugar fresco y seco. En el envase cerrado para impedir el ingreso de la humedad al producto. | | | | |
| TIEMPO DE VIDA ÚTIL | 12 meses | | | | |