

NORTE SALINEIRA S/A – IND. E COM. – “NORSAL”		
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		
PRODUTO	SAL REFINADO IODADO	
NOME COMERCIAL	SAL LEBRE MARINHO REFINADO IODADO	Página 1 de 2
Revisão 36 – Nova legislação		Data 10/02/2025

1. APLICAÇÃO

Sal Marinho Refinado com iodo tem como característica principal a alta fluidez e resistência a umidade do ar, ideal para mesa, cozinha.

2. DESCRIÇÃO

O sal Lebre Marinho Refinado com seu altíssimo índice de pureza, homogeneidade e fluidez é ideal para tempero de alimentos e receitas, na mesa e na cozinha. É obtido através do refino de sal marinho grosso previamente purificado, extraído pelo processo de evaporação solar. Todo o processo de produção, desde a captação de água do mar, é controlado de modo a fornecer um sal de qualidade superior. Deste modo tem seu uso recomendado nas mais diversas aplicações alimentícias e químicas.

Todos os lotes de produção são analisados e garantidos.

Fórmula Química: NaCl Peso Molecular: 58,44

Ingredientes: Cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemectante ferrocianeto de sódio (INS 535)

3. PADRÃO DE QUALIDADE

3.1. Físico-química

Parâmetro	Unidade	Típico	Garantido	Referência
Concentração de NaCl (base seca)	%	99,70	≥ 99,60	Decreto Nº 75697/75
Umidade	%	0,05	≤ 0,15	Decreto Nº 75697/75
Cálcio	%	0,05	≤ 0,07	Decreto Nº 75697/75
Magnésio	%	0,03	≤ 0,05	Decreto Nº 75697/75
Sulfatos (calculado)	%	0,158	≤ 0,210	Decreto Nº 75697/75
Iodo	mg/kg	30	15 - 45	RDC Nº 604/2022
Ferrocianeto de Sódio	ppm	5	≤ 20	IN Nº 211/2023
Insolúveis em água	%	0,03	≤ 0,06	Decreto Nº 75697/75

Granulometria	Unidade	Típico		
Retido # 18 (1,00 mm)	%	0,00		
Retido # 20 (0,84 mm)	%	1,00	Granulometria	Unidade
Retido # 30 (0,60 mm)	%	28,00	Retido # 20 (0,84 mm)	%
Retido # 40 (0,42 mm)	%	30,00	Retido # 140 (0,105 mm)	%
Retido # 70 (0,210 mm)	%	31,00	Fundo	%
Retido # 120 (0,125 mm)	%	7,00		
Retido # 140 (0,105 mm)	%	2,00		
Fundo	%	1,00		

NORTE SALINEIRA S/A – IND. E COM. – “NORSAL”		
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		
PRODUTO	SAL REFINADO IODADO	
NOME COMERCIAL	SAL LEBRE MARINHO REFINADO IODADO	Página 2 de 2
Revisão 36 – Nova legislação		Data 10/02/2025

3.2. Organolépticas

Propriedades

Cristais brancos, sabor salino e inodoro.

4. CUIDADOS DE TRANSPORTE, CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM.

Não combustível, não inflamável, não tóxico, biodegradável e corrosivo. Estocar em local seco e fresco e arejado protegido de calor e umidade excessivo (para prevenir o empedramento) paletizado e afastado 30 cm do solo e paredes.

5. VALIDADE

Quando estocado de acordo com as recomendações, o produto é válido por 24 meses.

6. APRESENTAÇÃO

Código 11501 – Fardo com 10 unidades de 1 kg

Código 11502 - Fardo 30 x 1 kg

Código 11551 – Fardo 10 x 1 kg

Código 11907 – Caixa de papelão 1.000 sachê de 0,8 g

Código 11908 – Caixa de papelão com 08 bandejas de 06 saleiros de 100 g

Código 11928 – Caixa de papelão com 04 bandejas de 06 saleiros de 100 g

7. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE

Isento de registro conforme Resolução RDC nº 843/24 e IN n.º 281/24.

8. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA E CUIDADOS DE MANUSEIO

Por sua atoxidade e biodegradabilidade, o contato com o **sal refinado** somente oferece risco quando em alta concentração e seus efeitos são rapidamente desfeitos com a presença de um grande volume de água. Porém, sempre constitui uma boa prática procurar um auxílio médico após qualquer acidente.

9. INFORMAÇÕES GERAIS

Cada lote de produto, poderá ser acompanhado do respectivo laudo de análise.

Para maiores informações sobre o produto, entre em contato com a NORSAL pelo fone (11) 3767-3810.

Nosso site: www.norsal.com.br

Não contém Glúten

Isento de OGM (Organismo Geneticamente Modificado) por se tratar de produto de origem mineral.

Isento de alergênicos listados na RDC nº 727/2022

Atende a RDC n.º 724/22 e IN n.º 161/22 com relação a microbiologia

Atende a RDC n.º 722/22 e IN n.º 160/22 com relação a contaminantes em alimentos

Atende a RDC n.º 623/22 com relação a matérias estranhas em alimentos.