

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA – SAL REFINADO IODADO

Nome/Name:Sal Marinho Refinado Iodado/ *Refined Iodized Sea Salt***Marca/Mark:**Marfim/ *Ivory***Fórmula Química/ Chemical Formula:**NaCl/ *NaCl***Composição/Composition:**Cloreto de Sódio, Iodato de Potássio e Ferrocianeto de Sódio/ *Sodium Chloride, Potassium Iodate and Sodium ferrocyanide***Alergenos/Allergens:**Não contém/ *No contains***Produzido por/ Produced in**REFIMOSAL – M Gomes Praxedes Ltda/ *REFIMOSAL – M Gomes Praxedes Ltda***Origem do Produto/Product Origin:**Brasil/ *Brazil***Embalagem/Packing:**

Primária: Sacos de 1 kg em polietileno, devidamente identificado e adequado à conservação do produto/ **Primary:** 1 kg bags of polyethylene, properly identified and appropriate for the preservation of the product. **Secundária:** Capa lisa de polietileno contendo 10 ou 30kg/ **Secondary:** Smooth polyethylene cover containing 10 or 30kg.

Prazo de validade/Shelf Life:24 meses a contar da data de fabricação do produto/ *24 months from date of manufacture of the product.***Uso pretendido/Intended Use:**Consumo direto pelo consumidor/ *Direct consumption by the consumer***Armazenamento/Storage:**

O produto deve ser armazenado sobre paletes em local fechado, isento de umidade, fresco e ao abrigo de luz. Atenção, a armazenagem tem que respeitar distanciamento entre as pilhas, paredes e teto/ *The product should be stored on pallets in a closed, free from humidity, cool and protected from light. Attention, storage must comply distance between stacks, walls and ceiling.*

Método de Distribuição/ Distribution Method:

Veículos devidamente inspecionados e limpos, produto deve ser acondicionado de acordo com especificações de cliente (paletizado/batido), devidamente coberto, veículo

isento de odores e presença de pragas/ *Vehicles properly inspected and cleaned, product must be packed in accordance with customer specifications (palletized/shaken), properly covered, vehicle free of odors and presence of pests*

Vulnerabilidade Fraude Alimentar/ Food fraud vulnerability:

Realizar análises horárias de teor de iodo/ *Perform hourly analysis of iodine content*

Realizar a verificação diária dos checkpeso e a calibração anualmente/ *Perform daily check weight verification and calibration annually*

Informação adicional/ Additional Information

Produto isento de registro conforme RDC 27, de 06/08/2010 (ANEXO I)/ *Product exempted from registration according to RDC 27, dated 06/08/2010 (ANNEX I).*

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS/ SENSORY FEATURES

Características Sensoriais/ <i>Sensory Features</i>	Padrões/ <i>Standards</i>
Aspecto/ <i>Aspect</i>	Cristais Cúbicos Isométricos/ <i>Isometric Cubic Crystals</i>
Cor/ <i>Color</i>	Branco/ <i>White</i>
Sabor/ <i>Flavor</i>	Salino Característico/ <i>Characteristic Saline</i>
Odor/ <i>Odor</i>	Inodoro/ <i>Odorless</i>
Insolúveis em HCL/ <i>HCL Insoluble</i>	1,5g/100g / 1,5g/100g
Sujidades/Materiais Estranhos/ <i>Dirtiness/ Strange Bodies</i>	Ausência/ <i>Absence</i>

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSIC-CHEMICAL FEATURES

Características Físico-Químicas / <i>Physic-Chemical Features</i>	Padrões/ <i>Standards – D Lei 75697(MS)</i>
Umidade/ <i>Moisture</i>	Máx./ <i>Max.</i> 0,20%
Insolúveis/ <i>Water insolubles</i>	Máx./ <i>Max.</i> 0,10%
Cálcio/ <i>Calcium</i>	Máx./ <i>Max.</i> 0,07%
Magnésio/ <i>Magnesium</i>	Máx./ <i>Max.</i> 0,05%
Sulfato/ <i>Sulfate</i>	Máx./ <i>Max.</i> 0,21%
Cloreto de Sódio (Base seca)/ <i>Sodium Chloride (dry basis)</i>	Mín./ <i>Min.</i> 99,39%
Cloreto de Sódio (Base úmida)/ <i>Sodium Chloride (wet basis)</i>	Mín./ <i>Min.</i> 99,19%
Iodo/ <i>Iodine</i>	15,00 – 45,00 mg/kg
Ferrocianeto de Sódio/ <i>Sodium Ferrocyanide</i>	Máx./ <i>Max.</i> 20,00 mg/kg
pH (10%)	6,0 -8,0
Granulometria/ <i>Granulometry</i>	Padrões/ <i>Standards</i>
Mesh nº20 (0,84 mm)	Retenção Máxima/ <i>Maximum Retention</i> – 5,0%
Mesh nº 140 (0,105 mm)	Retenção Mínima/ <i>Minimum Retention</i> – 90,0%

CONTAMINANTES INORGÂNICOS/ INORGANIC CONTAMINANTS

Contaminantes Inorgânicos/ <i>Inorganic Contaminants</i>	Padrões/ <i>Standard</i>	Referência/ <i>Reference</i>
Arsênio/ <i>Arsenic</i>	Máx./ <i>Max.</i> 0,50(mg/kg)	RDC 722/2022 - ANVISA
Chumbo/ <i>Lead</i>	Máx./ <i>Max.</i> 2,00(mg/kg)	
Cádmio/ <i>Cadmium</i>	Máx./ <i>Max.</i> 0,50(mg/kg)	
Mercúrio/ <i>Mercury</i>	Máx./ <i>Max.</i> 0,10(mg/kg)	
Cobre/ <i>Copper</i>	Máx./ <i>Max.</i> 2,00(mg/kg)	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MICROBIOLOGICAL FEATURES

Características Microbiológicas/ <i>Microbiological Features</i>	Padrões - UFC/g / <i>Standards - UFC/g</i>	Referência/ <i>Reference</i>
Coliformes Termotolerantes	Máx./Max. 1x10 UFC/g	RDC 724/2022 - ANVISA
Salmonella sp/25g	Ausência/absent/25g	
Contagem de Coliformes 30°C	Máx./Max. 1x10 UFC/g	

VALORES NUTRICIONAIS/NUTRITIONAL VALUES

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / <i>NUTRITIONAL INFORMATION</i>			
Porções por embalagem: 1000 porções / <i>Portions per pack: 1000 portions</i> Porção: 1 g (1/4 colher de chá) / <i>Portion: 1 g (1/4 teaspoon)</i>			
	100 g	1 g	% VD*
Sódio (mg)	39000	390	20
Iodo (µg)	2500	25	17
"Não Contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e fibras alimentares" / " <i>Does not contain significant amounts of energy, carbohydrates, total sugars, added sugars, proteins, total fats, saturated fats and dietary fiber</i> "			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. / <i>*Percentage of daily values provided by serving.</i>			

"Este produto é enriquecido com 15 mg a 45 mg de iodo por quilograma."

**CARACTERÍSTICAS MICRÓSCOPICAS E AVALIAÇÃO VISUAL/MICROSCOPIO
CHARACTERISTICS AND VISUAL ASSESSMENT**

Características Microscópicas e Avaliação Visual/ <i>Microscopic characteristics and Visual Assessment</i>	Padrões/ <i>Standards</i>
Avaliação Visual/ <i>Visual Assessment</i>	Ausência de contaminantes físicos (objetos rígidos, cortante e/ou pontiagudos, entre outros) que possam causar lesão e/ou injúria aos consumidores / <i>Lack of physical contaminants (rigid objects, sharp and/or pointed, among others) that may cause injury and/or injury to consumers</i>

Elaborado por:	Emissão:	Revisão:	Alteração:	Aprovado por:
Supervisora da Qualidade	26/02/2010-00	30/09/2022-02	Adequação à rotulagem de acordo com a RDC 429/20 - IN 75/20 e RDC 604/2022	Coordenador da Qualidade



Françueldo Barboza de Lima
Téc. Alimentos
CRQ 15400489-XV Região

Françueldo Barboza de Lima

Controle de Qualidade – CRQ 15400489