



Sosal
sol nutritivo líquido

Para Líquido **25 kg**

www.sosal.com

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_014
	SAL MARINHO GRANULADO COM IODO	REVISÃO	19
		PÁGINA(S)	1 de 3

1 IDENTIFICAÇÃO

Produto: Sal Granulado Sosal com Iodo

Sigla: SGSO Cl

2 CODIFICAÇÃO

000322 – Sal Marinho Granulado Sosal 25kg – Cl;

047973 – Sal Marinho Granulado Em Big Bag (1,0) Cl;

054222 – Sal Marinho Granulado Em Big Bag (1,35) Cl;

051905 – Sal Marinho Granulado Em Big Bag (1,0) Cl (H).

3 DESCRIÇÃO

Produto obtido por cristalização durante a evaporação da água do mar, com tratamento de lavagem mecânica, moagem, secagem, peneiramento e adicionado de iodato de potássio conforme a legislação vigente e/ou requisito do cliente.

4 FORMULAÇÃO

NaCl

5 COMPOSIÇÃO, ADITIVOS E COADJUVANTES

Cloreto de sódio, aditivo iodato de potássio (INS 917) e antiemectante ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI).

6 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	LIMITES
Umidade	Máx. 0,100%
Cálcio	Máx. 0,060%
Magnésio	Máx. 0,050%
NaCl (base seca)	Mín. 99,48%
Sódio	Mín. 39,00%
Ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI)	Máx. 20 ppm
Iodo	15 a 45mg/kg
Sulfato	Máx. 0,210%
Insolúvel	Máx. 0,100%

7 CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS*

GRANULOMETRIA	LIMITES
Retenção ASTM 07 (2,80 mm)	Máx. 0,00%
Retenção ASTM 08 (2,36 mm)	Máx. 0,30%
Retenção ASTM 18 (1 mm)	Mín. 45,00%
Retenção ASTM 40 (0,425 mm)	Máx. 52,00%
Fundo passante	Máx. 3,00%

* Pode ocorrer variação de 10% nos resultados da granulometria.

8 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 100G)

QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD(*)
Sódio	39.000 mg / 1.600%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção. Não contém quantidade significativas de valor energético, carboidratos, açúcares, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.

9 CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	PARÂMETRO
Aspecto	Cristalino
Cor	Branco Transparente
Odor	Inodoro
Sabor	Salino

10 LIMITES MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPIO

PARÂMETRO	LIMITE MÁXIMO
Ácaros	5 na alíquota
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	1,5%

11 CONTAMINANTES METAIS EM ALIMENTOS

ELEMENTO QUÍMICO	LIMITE MÁXIMO
Arsênio (As)	0,50 mg/Kg
Cádmio (Cd)	0,50 mg/Kg
Chumbo (Pb)	2,00 mg/Kg
Cobre (Cu)	2,00 mg/Kg

12 MICOTOXINAS E OUTROS CONTAMINANTES

Não aplicável. Produto livre de pesticidas e antibióticos.

13 PARAMÊTROS MICROBIOLÓGICOS

Dispensado de análise microbiológica pela ANVISA de acordo com a legislação vigente.

14 UTILIZAÇÃO

Indústria alimentícia, consumo humano e Indústria química.

15 MANIPULAÇÃO

Pronto para uso.

16 ACONDICIONAMENTO

Em embalagem valvulada de polietileno com capacidade de 25kg e embalagem de rafia para big bag com capacidade 1000 a 1500 kg. Consta nas embalagens o número do lote, data de validade, nome do produto e ingredientes.

17 CONSERVAÇÃO

Deve ser armazenado sobre estrados, longe de locais úmidos, de produtos químicos e odores fortes, e nunca ficar em contato direto com piso ou parede. Manter umidade relativa do ar abaixo de 75% e ao abrigo da luz solar. Produto higroscópico. Manter em temperatura ambiente.

18 VALIDADE

Prazo de 24 meses, a partir da data de fabricação.

19 TRANSPORTE

Em veículos fechados que não transportem outros produtos odorantes e substâncias que possam contaminar o produto. O veículo deve estar devidamente limpo, isento de odores indesejáveis, pragas e/ou vestígios destas e outros contaminantes. Não deve estar exposto ao sol ou chuva.

20 ALERGÊNICOS

Isento com base na RDC 727 de 01/07/2022.

21 GRAU ALIMENTÍCIO

Produto grau alimentício seguinte as diretrizes do Decreto 75.697 da Anvisa, RDC 604 BPF e Codex Alimentarius CX Stan 150 – 1985.

Produto não irradiado. Produto livre de OGM (GMO).

22 LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS

Os parâmetros expressos e definidos para esta especificação técnica estão em conformidade com as normas regulatórias aplicáveis vigentes. A consulta para informações sobre as normas aplicáveis está disponível, se requisitadas.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_014
	SAL MARINHO GRANULADO COM IODO	REVISÃO	19
		PÁGINA(S)	2 de 3

CIMSAL – COM. E IND. DE MOAGEM E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA

Rua Raimundo Leão de Moura – Nova Betânia – Mossoró/RN – Brasil

CEP: 59611-320 – Fone: +55 84 3316-1511

e-mail: cimsal@cimsal.com.br ou sac@cimsal.com.br

Home Page: www.cimsal.com.br


CIMSAL COMERCIO E IND. DE MOAGEM
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA
 DAPHNE RACHEL R. DE SOUZA
 ANALIST GUALIDADE 1
 CPF: 065.402.824-29


CIMSAL COMERCIO E IND. DE MOAGEM
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA
 Ademário dos Santos N. Rabelo
 SUP CONTR GUALID
 CRQ 18200125-RN

ELABORADO POR	REVISADO POR Daphne Rachel	APROVADO POR Ademário Nobre
---------------	-------------------------------	--------------------------------

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_014
	SAL MARINHO GRANULADO COM IODO	REVISÃO	19
		PÁGINA(S)	3 de 3

HISTÓRICO DE REVISÕES

Nº	DATA	DESCRIÇÃO	REALIZADO POR
12	06/04/2021	<ul style="list-style-type: none"> Atualização de granulometria. Revisão geral do layout. 	Ademário Nobre
13	15/04/2021	<ul style="list-style-type: none"> Revisão da codificação da especificação e inclusão da abertura da malha das peneiras em milímetro e micrometro. 	Rayanne Freitas
14	03/05/2021	<ul style="list-style-type: none"> Atualização dos parâmetros de contaminantes inorgânicos de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021 e RDC N° 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021. 	Rayanne Freitas
15	13/08/2021	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão do teor de sódio e formalização do texto do item 16 referente as análises microbiológicas. 	Rayanne Freitas
16	02/03/2022	<ul style="list-style-type: none"> Atualização da legislação dos limites de iodo. 	Daphne Rachel
17	25/06/2022	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão das informações nutricionais do produto; Ordenação dos itens na especificação. 	Daphne Rachel
18	01/09/2022	<ul style="list-style-type: none"> Alteração do item 20 - exclusão da RDC 26 de 01/07/2015 (revogada) e incluída a RDC 727 de 01/07/2022. 	Daphne Rachel
19	23/11/2022	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão da informação sobre variação na granulometria. 	Daphne Rachel

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_015
	SAL MARINHO GRANULADO CLASS COM IODO	REVISÃO	19
		PÁGINA(S)	1 de 3

1 IDENTIFICAÇÃO

Produto: Sal Granulado Class com Iodo

Sigla: SGSO CLASS

2 CODIFICAÇÃO

046156 – Sal Marinho Granulado Sosal Class 25 KG - CI

3 DESCRIÇÃO

Produto obtido por cristalização durante a evaporação da água do mar, com tratamento de lavagem mecânica, moagem, secagem, peneiramento e adicionado de iodato de potássio conforme a legislação vigente e/ou requisito do cliente.

4 FORMULAÇÃO

NaCl

5 COMPOSIÇÃO, ADITIVOS E COADJUVANTES

Cloreto de sódio, aditivo iodato de potássio (INS 917) e antiemectante ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI).

6 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	LIMITES
Umidade	Máx. 0,100%
Cálcio	Máx. 0,070%
Magnésio	Máx. 0,050%
NaCl (base seca)	Mín. 99,55%
Sódio	Mín. 39,00%
Ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI)	Máx. 20 ppm
Iodo	15 a 45mg/kg
Sulfato	Máx. 0,230%
Insolúvel	Máx. 0,100%

7 CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS*

PENEIRAS	LIMITES
Retenção ASTM 30 (600 µm)	Máx. 80,00%
Retenção ASTM 40 (425 µm)	Mín. 10,00%
Fundo passante	Máx. 10,00%

* Pode ocorrer variação de 10% nos resultados da granulometria.

8 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 100G)

QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD(*)
Sódio 39.000 mg	1.600%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção. Não contém quantidade significativas de valor energético, carboidratos, açúcares, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.

9 CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	PARÂMETRO
Aspecto	Cristalino
Cor	Branco Transparente
Odor	Inodoro
Sabor	Salino

10 LIMITES MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPIO

PARÂMETRO	LIMITE MÁXIMO
Ácaros	5 na alíquota
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	1,5%

11 CONTAMINANTES METAIS EM ALIMENTOS

ELEMENTO QUÍMICO	LIMITE MÁXIMO
Arsênio (As)	0,50 mg/Kg
Cádmio (Cd)	0,50 mg/Kg
Chumbo (Pb)	2,00 mg/Kg
Cobre (Cu)	2,00 mg/Kg

12 MICOTOXINAS E OUTROS CONTAMINANTES

Não aplicável. Produto livre de pesticidas e antibióticos.

13 PARAMÊTROS MICROBIOLÓGICOS

Dispensado de análise microbiológica pela ANVISA de acordo com a legislação vigente.

14 UTILIZAÇÃO

Indústria alimentícia: biscoitos, temperos, laticínios, conservas etc; consumo humano direto; indústria química.

15 MANIPULAÇÃO

Pronto para uso.

16 ACONDICIONAMENTO

Em embalagem valvulada de polietileno com capacidade de 25kg e embalagem de rafia para big bag com capacidade 1000 a 1500 kg. Consta nas embalagens o número do lote, data de validade, nome do produto e ingredientes.

17 CONSERVAÇÃO

Deve ser armazenado sobre estrados, longe de locais úmidos, de produtos químicos e odores fortes, e nunca ficar em contato direto com piso ou parede. Manter umidade relativa do ar abaixo de 75% e ao abrigo da luz solar. Produto higroscópico. Manter em temperatura ambiente.

18 VALIDADE

Prazo de 24 meses, a partir da data de fabricação.

19 TRANSPORTE

Em veículos fechados que não transportem outros produtos odorantes e substâncias que possam contaminar o produto. O veículo deve estar devidamente limpo, isento de odores indesejáveis, pragas e/ou vestígios destas e outros contaminantes. Não deve estar exposto ao sol ou chuva.

20 ALERGÊNICOS

Isento com base na RDC 727 de 01/07/2022.

21 GRAU ALIMENTÍCIO

Produto grau alimentício seguinte as diretrizes do Decreto 75.697 da Anvisa, RDC 604 BPF e Codex Alimentarius CX Stan 150 – 1985.

Produto não irradiado. Produto livre de OGM (GMO).

22 LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS

Os parâmetros expressos e definidos para esta especificação técnica estão em conformidade com as normas regulatórias aplicáveis vigentes. A consulta para informações sobre as normas aplicáveis está disponível, se requisitadas.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_015
	SAL MARINHO GRANULADO CLASS COM IODO	REVISÃO	19
		PÁGINA(S)	2 de 3

CIMSAL – COM. E IND. DE MOAGEM E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA

Rua Raimundo Leão de Moura – Nova Betânia – Mossoró/RN – Brasil

CEP: 59611-320 – Fone: +55 84 3316-1511

e-mail: cimsal@cimsal.com.br ou sac@cimsal.com.br

Home Page: www.cimsal.com.br


 CIMSAL – COM. E IND. DE MOAGEM
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA
 DAPHNE RACHEL DE SOUZA
 ANALIST QUALIDADE 1
 CPF: 065.402.824-24


 CIMSAL – COM. E IND. DE MOAGEM
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA
 Ademário dos Santos N. Rabelo
 SUP CONTR. QUALID
 CRQ 16200125-RN

ELABORADO POR	REVISADO POR Daphne Rachel	APROVADO POR Ademário Nobre
---------------	-------------------------------	--------------------------------

 <small>DESDE 1974 TRAZENDO O MELHOR DO SAL PARA VOCE</small>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_015
	SAL MARINHO GRANULADO CLASS COM IODO	REVISÃO	19
		PÁGINA(S)	3 de 3

HISTÓRICO DE REVISÕES

Nº	DATA	DESCRIÇÃO	REALIZADO POR
12	20/05/2020	<ul style="list-style-type: none"> Atualização de granulometria. Revisão geral do layout. 	Ademário Nobre
13	15/04/2021	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão da abertura da malha das peneiras em milímetro e micrometro. 	Rayanne Freitas
14	03/05/2021	<ul style="list-style-type: none"> Atualização dos parâmetros de contaminantes inorgânicos de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021 e RDC N° 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021. 	Rayanne Freitas
15	13/08/2021	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão do teor de sódio e formalização do texto do item 16 referente as análises microbiológicas. 	Rayanne Freitas
16	02/03/2022	<ul style="list-style-type: none"> Atualização da legislação dos limites de iodo. 	Daphne Rachel
17	25/06/2022	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão das informações nutricionais do produto; Ordenação dos itens da especificação. 	Daphne Rachel
18	01/09/2022	<ul style="list-style-type: none"> Alteração do item 20 - exclusão da RDC 26 de 01/07/2015 (revogada) e incluída a RDC 727 de 01/07/2022. 	Daphne Rachel
19	23/11/2022	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão da informação sobre percentual da variação na granulometria. 	Daphne Rachel

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_027
	SAL MARINHO CHURRASCO COM IODO	REVISÃO	19
		PÁGINA(S)	1 de 3

1 IDENTIFICAÇÃO

Produto: Sal Granulado para Churrasco – Sosal

Sigla: SCSO CI

2 CODIFICAÇÃO

SCSO CI – 25kg; Big Bag (1000 a 1500kg).

3 DESCRIÇÃO

Produto obtido por cristalização durante a evaporação da água do mar, moído, secado e peneirado.

4 FORMULAÇÃO

NaCl

5 COMPOSIÇÃO, ADITIVOS E COADJUVANTES

Cloreto de sódio, aditivo iodato de potássio (INS 917) e antiemectante ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI).

6 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	LIMITES
Umidade	Máx. 2,000%
Cálcio	Máx. 0,060%
Magnésio	Máx. 0,050%
NaCl (base seca)	Mín. 99,55%
Sódio	Mín. 39,00%
Ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI)	Máx. 20 ppm
Iodo	15 a 45mg/kg
Sulfato	Máx. 0,210%
Insolúvel	Máx. 0,100%

7 CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS*

GRANULOMETRIA	LIMITES
Retenção ASTM 05 (4,00 mm)	Máx. 1,00%
Retenção ASTM 08 (2,36 mm)	Mín. 25,00%
Fundo passante	Máx. 3%

* Pode ocorrer variação de 10% nos resultados da granulometria.

8 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 100G)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		%VD(*)
Sódio	39.000 mg	1.600%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção. Não contém quantidade significativas de valor energético, carboidratos, açúcares, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.

9 CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	PARÂMETRO
Aspecto	Cristalino
Cor	Branco Transparente
Odor	Inodoro
Sabor	Salino

10 LIMITES MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPIO

PARÂMETRO	LIMITE MÁXIMO
Ácaros	5 na alíquota
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	1,5%

11 CONTAMINANTES METAIS EM ALIMENTOS

ELEMENTO QUÍMICO	LIMITE MÁXIMO
Arsênio (As)	0,50 mg/Kg
Cádmio (Cd)	0,50 mg/Kg
Chumbo (Pb)	2,00 mg/Kg
Cobre (Cu)	2,00 mg/Kg

12 MICOTOXINAS E OUTROS CONTAMINANTES

Não aplicável. Produto livre de pesticidas e antibióticos.

13 PARAMÊTROS MICROBIOLÓGICOS

Dispensado de análise microbiológica pela ANVISA de acordo com a legislação vigente.

14 UTILIZAÇÃO

Indústria alimentícia.

15 MANIPULAÇÃO

Pronto para uso.

16 ACONDICIONAMENTO

Em embalagem valvulada de polietileno com capacidade de 25kg e embalagem de rafia para big bag com capacidade 1000 a 1500 kg. Consta nas embalagens o número do lote, data de validade, nome do produto e ingredientes.

17 CONSERVAÇÃO

Deve ser armazenado sobre estrados, longe de locais úmidos, de produtos químicos e odores fortes, e nunca ficar em contato direto com piso ou parede. Manter umidade relativa do ar abaixo de 75% e ao abrigo da luz solar. Produto higroscópico. Manter em temperatura ambiente.

18 VALIDADE

Prazo de 24 meses, a partir da data de fabricação.

19 TRANSPORTE

Em veículos fechados que não transportem outros produtos odorantes e substâncias que possam contaminar o produto. O veículo deve estar devidamente limpo, isento de odores indesejáveis, pragas e/ou vestígios destas e outros contaminantes. Não deve estar exposto ao sol ou chuva.

20 ALERGÊNICOS

Isento com base na RDC 727 de 01/07/2022.

21 GRAU ALIMENTÍCIO

Produto grau alimentício seguinte as diretrizes do Decreto 75.697 da Anvisa, RDC 604 BPF e Codex Alimentarius CX Stan 150 – 1985.

Produto não irradiado. Produto livre de OGM (GMO).

22 LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS

Os parâmetros expressos e definidos para esta especificação técnica estão em conformidade com as normas regulatórias aplicáveis vigentes. A consulta para informações sobre as normas aplicáveis está disponível, se requisitadas.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_027
	SAL MARINHO CHURRASCO COM IODO	REVISÃO	19
		PÁGINA(S)	2 de 3

IMSAL – COM. E IND. DE MOAGEM E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA

Rua Raimundo Leão de Moura – Nova Betânia – Mossoró/RN – Brasil

CEP: 59611-320 – Fone: +55 84 3316-1511

e-mail: cimsal@cimsal.com.br ou sac@cimsal.com.br

Home Page: www.cimsal.com.br


 CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA
 DAPHNE RACHEL R DE SOUZA
 ANALIST QUALIDADE 1
 CPF: 065.402.824-29


 CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA
 Ademário dos Santos N. Rabelo
 SUP. CONTR. QUALID.
 CRQ 16200125-RN

ELABORADO POR	REVISADO POR Daphne Rachel	APROVADO POR Ademário Nobre
---------------	-------------------------------	--------------------------------

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_027
	SAL MARINHO CHURRASCO COM IODO	REVISÃO	19
		PÁGINA(S)	3 de 3

HISTÓRICO DE REVISÕES

Nº	DATA	DESCRIÇÃO	REALIZADO POR
12	06/04/2021	<ul style="list-style-type: none"> Atualização de granulometria. Revisão geral do layout. 	Ademário Nobre
13	15/04/2021	<ul style="list-style-type: none"> Revisão da codificação da especificação e inclusão da abertura da malha das peneiras em milímetro e micrometro. 	Rayanne Freitas
14	03/05/2021	<ul style="list-style-type: none"> Atualização dos parâmetros de contaminantes inorgânicos de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021 e RDC N° 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021. 	Rayanne Freitas
15	13/08/2021	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão do teor de sódio e formalização do texto do item 16 referente as análises microbiológicas. 	Rayanne Freitas
16	02/03/2022	<ul style="list-style-type: none"> Atualização da legislação dos limites de iodo 	Daphne Rachel
17	25/06/2022	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão das informações nutricionais do produto; Ordenação dos itens da especificação. 	Daphne Rachel
18	01/09/2022	<ul style="list-style-type: none"> Alteração do item 20 - exclusão da RDC 26 de 01/07/2015 (revogada) e incluída a RDC 727 de 01/07/2022. 	Daphne Rachel
19	23/11/2022	<ul style="list-style-type: none"> Inclusão da informação sobre variação na granulometria. 	Daphne Rachel