

Ficha Técnica Sal Refinado Garça

Rev. 03
DATA: 23/01/2025
FT-SG- 002

1 OBJETIVO

Este documento tem por objetivo estabelecer todos os parâmetros técnicos do produto e limites máximos e mínimos aceitáveis, bem como características de embalagens, envolvimento de pessoas, armazenamento, informações técnicas literárias do produto.

2 CAMPO DE APLICAÇÃO

Este documento é de aplicação a todos os clientes da **SAL GARÇA**.

3 DESCRIÇÃO

3.1 SOBRE A EMPRESA

Razão social: Refinaria de Sal Garça LTDA

End: Rod. BR 304, Km 32, S/N, Distrito Industrial, Mossoró/RN

Fone: 84 3318 - 5599

CNPJ: 05.967.403/0001 - 28

e-mail: comercial@salgarca.com

3.2 PRODUTO



- Especificação: Sal Refinado Garça Iodado 1 Kg
- Composição: Cloreto de Sódio, Iodato de Potássio e Ferrocianeto de Sódio (Antiumectante INS – 535);
- Validade: 36 Meses após a data de fabricação;
- GMO: Não contém;
- Glúten: Não contém;
- Alergênicos: Não contém;
- Lactose: Não contém;
- Produto dispensado de registro conforme RDC N° 240 de 2018.

3.3 ENVOLVIMENTO DE PESSOAS

Cuidar para que o produto não entre em contato com os olhos ou ferimentos, caso aconteça, lavar com água.

3.4 POLUIÇÃO

Produto não poluente.

3.5 ARMAZENAMENTO

Mantenha o produto em local seco, ventilado e na embalagem original;

Fechar bem a embalagem após o uso, produto higroscópico;

Produto não perecível.

3.6 EMBALAGEM

Aconselha-se não reutilizar a embalagem.

Material reciclável.

3.6.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA

Composição: Polietileno atóxico

Peso líquido do produto: 1 Kg

Peso da embalagem: 3,5 g

3.6.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Composição: Polietileno atóxico

Peso líquido do produto: 10 Kg ou 30 Kg

Peso da embalagem: 32 g

Sistema de Vedação: Soldagem a quente;

Aconselha-se não reutilizar a embalagem.

Material reciclável.

3.7 VAZAMENTO E/OU ROMPIMENTO DA EMBALAGEM

Não há necessidade de precauções específicas;

Limpe o local com água.

4 PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

4.1 DEFINIÇÃO

Sal obtido na instalação industrial, mediante a moagem do sal grosso oriundo das salinas situadas no nordeste brasileiro, atendendo todas as características estabelecidas na legislação vigente. Destina-se para consumo humano e indústrias de alimentos. Sendo um produto de alta qualidade isento de microrganismos

4.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Aparência: pequenos cristais;

Cor: branco;

Odor: Inodoro;

Sabor: Salino.

4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Isento de Salmonella spp;

Isento de Escheichia coli;

Isento de Coliformes totais;

Isento de halobactérias.

4.4 ADITIVOS

Iodato de Potássio e Ferrocianeto de Sódio (Antiumectante IN – 535);

4.5 CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS

Retenção máxima de 5% na malha 0,850 mm.

Retenção mínima de 90% na malha 0,105 mm.

4.6 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

PARÂMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO
Umidade [%]	0,01	0,200
Insolúveis [%]	-	0,100
Cálcio [mg/kg]	-	0,100
Magnésio [mg/100g]	-	0,100
Sulfato [mg/100g]	-	0,400
Teor de NaCl (BS) [%]	99,12	-
Teor de NaCl (BU) [%]	98,92	-
pH	6,0	8,0
Sódio [%]	39,0	-

Sulfato de Cálcio [%]	-	0,339
Sulfato de Magnésio [%]	-	0,200
Cloreto de Magnésio [%]	-	0,237
Ferrocianeto de Sódio [ppm]	4,0	5,0
Teor de Iodo [mg de I/kg]	15,0	45,0
Halobactérias	0,0	0,0
Arsênio [ppm]	-	0,5
Cadmio [ppm]	-	0,5
Chumbo [ppm]	-	2,0
Cobre [ppm]	-	2,0
Mercúrio [ppm]	-	2,0
Matérias estranhas indicativas de risco à saúde	Ausente	
Matérias estranhas indicativas de falhas em BPF	Ausente	
Areias ou cinzas insolúveis em ácido [%]	-	1,5
Dioxinas e Furanos [mg]	Ausente	

5 ALERGÊNICOS ALIMENTARES

Alergênicos	Presente na Composição do Produto		Risco de Contaminação Cruzada	
	Sim	Não	Sim	Não
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		X		X
Crustáceos		X		X
Ovos		X		X
Peixes		X		X
Amendoim		X		X
Soja		X		X
Leite de todas as espécies de animais mamíferos		X		X
Amêndoas		X		X
Avelãs		X		X
Castanha-de-caju		X		X
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará		X		X
Macadâmias		X		X
Nozes		X		X

Pecãs		X		X
Pistaches		X		X
Pinoli		X		X
Castanhas		X		X
Látex natural		X		X

6 RESPONSABILIDADE

Responsável Técnico: Raimundo Nonato Xavier Coutinho
CRQ 1º Região – N° 15.2.00029

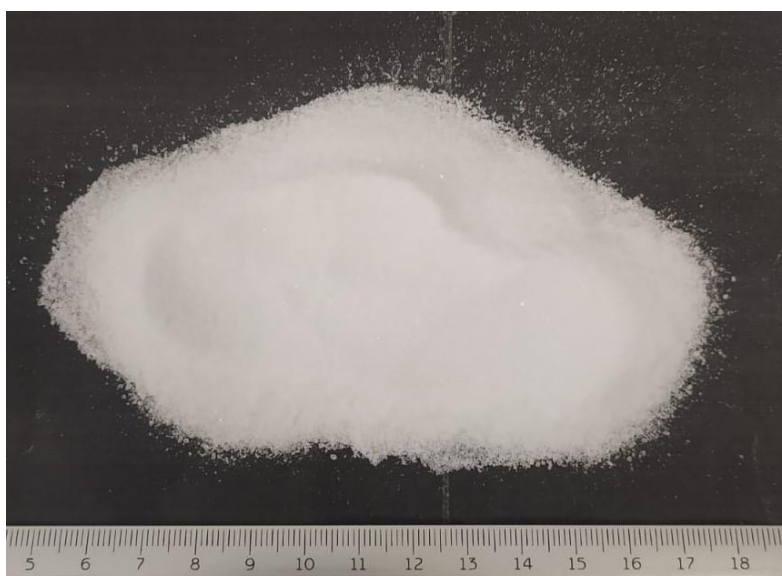
7 ORIGEM

Brasil

8 TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1000			
Porção: 1g (1/4 de colher de chá)			
	100g	1g	%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, gorduras trans e fibras alimentares.			
*Percentual de valores diários fornecidos por porção.			

9 IMAGEM DO PRODUTO



10 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Decreto n.º 75.697/75

Aprova padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano.

Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021

Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas

RDC Nº 275 de 21/10/2002

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

RDC Nº 28 de 28/03/2000

Dispõe sobre os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano e o roteiro de inspeção sanitária em indústrias beneficiadoras de sal.

RDC Nº 429 de 08/10/2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados

RDC Nº 604 de 10/02/2022

Dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano.

RDC Nº 722 de 01/07/2022

Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

RDC Nº 724 de 01/07/2022

Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.

RDC Nº 727 de 01/07/2022

Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

RDC Nº 623 de 09/03/2022

Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

RDC Nº 778 de 01/03/2023

Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos.

RDC Nº 843 de 22/02/2024

Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional.

IN Nº 281 DE 22/02/2024

Estabelece a forma de regularização das diferentes categorias de alimentos e embalagens, e a respectiva documentação que deve ser apresentada.

ELABORADO POR:	APROVADO POR:	RESPONSÁVEL TÉCNICO:
 Maria Eduarda Alves Santana Supervisora de Controle de Qualidade Refinaria de Sal Garça LTDA	 REFINARIA DE SAL GARÇA LTDA Lenio Filho COMERCIAL	 Raimundo Nonato Xavier Coutinho CRQ: 15.2.000029 Responsável Técnico