



GIGLIOLI S.R.L.
Via M.Civitali 470
55100 Lucca

Tel. (+39) 0583331474
Fax (+39) 0583348066
email: info@giglioli.eu

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Denominazione:	SALE MARINO NATURALE ESSICCATO ALIMENTARE
Granulometria:	MEDIO 1
Confezione:	Sacco 25 kg
Descrizione:	Sale Marino alimentare, ottenuto per evaporazione spontanea di acqua marina e processo selettivo di precipitazione frazionata
Lavorazione:	Raccolta meccanizzata, prelavaggio in controcorrente, lavaggio ad idrocycloni, centrifugazione, essiccazione a letto fluido vibrato alla temperatura di 225° C, vagliatura di selezione per risonanza
Conservazione:	Mantenere in luogo fresco e asciutto

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto:	bianco cristallino			
Ingredienti:	Sale marino naturale: 100%			
Umidità residua:	0,2 ÷ 0,3% - ISO 2483-1973			
Residuo Insolubile:	in acqua: ≤ 0,5% s.s. – ISO 2479-1972 In acido: ≤ 0,5% s.s. – ISO 2479-1972			
Analisi granulometrica:	<u>Classe dimensionale</u>	<u>valore</u>	<u>Classe dimensionale</u>	<u>valore</u>
	> 2,24 mm	1,0 ÷ 4,0%	0,8 ÷ 0,9 mm	2,0 ÷ 6,0%
	1,60 ÷ 2,24 mm	45 ÷ 55%	0,6 ÷ 0,8 mm	5,0 ÷ 10%
	1,18 ÷ 1,60 mm	20 ÷ 30%	< 0,6 mm	< 2,0%
	0,9 ÷ 1,18 mm	10 ÷ 20%		

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Elemento	Valore	Limite	Metodo
Cloruro di Sodio - NaCl (%)	99,37	≥ 97	CX Stan 150-1985
Calcio - Ca (%)	Assente		ISO 2482-1973
Magnesio - Mg (%)	Assente		ISO 2482-1973
Potassio - K (%)	0,03		ECSS/SC 183-1979
Iodio - I (%)	0,0024		ESPA/CN 109/84
Solfati - SO ₄ ²⁻ (%)	1,06		ISO 2480-1972

Elemento	Valore	Limite	Metodo
Arsenico - As (mg/kg)	< 0,03	≤ 0,5	ECSS/SC 311/1982
Rame - Cu (mg/kg)	< 0,01	≤ 2	ECSS/SC 144-1977
Piombo - Pb (mg/kg)	< 0,03	≤ 2	ECSS/SC 313-1982
Cadmio - Cd (mg/kg)	< 0,003	≤ 0,5	ECSS/SC 314-1982
Mercurio - Hg (mg/kg)	< 0,01	≤ 0,1	ECSS/SC 312-1982

I valori citati sono la media di una serie di controlli chimico-fisici effettuati dal un laboratorio esterno accreditato.
I parametri chimici analizzati rientrano nei valori limiti indicati nella norma CODEX STAN 150-1985.

Carichi completi da 30.000kg. per i sacchi ripartiti su 24 pal da 50 sacchi cad. o da 30.250kg. per i sacconi.