	<b><u>FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO</u></b>	<b>Nº FE-GISA-011</b> Pág. 1/5
	SAL REFINADO 1kg	ELABORAÇÃO: 14/08/2019 REV.: 03 REVISÃO: 13/12/2022 PROCESSO EMITENTE: GERÊNCIA

## 1 EMISSÃO E APROVAÇÃO

RESPONSABILIDADE	NOME	FUNÇÃO	PROCESSO	ASSINATURA
EMITENTE	Beliza Maria de Souza Pinheiro	Responsável Técnica	Laboratório	
APROVADOR	Kléber Santos Rodrigues	Gerente de Operações	Gerência	

## 2 DESCRIÇÃO COMPLETA DO PRODUTO:

Sal marinho obtido a partir da precipitação e cristalização por evaporação da água do mar submetido ao processo de moagem e refino. Produto do tipo refinado iodado, isento de sujidades e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Produto beneficiado e empacotado conforme os parâmetros estabelecidos pela Legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação e o programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

### 2.1 Características Organolépticas<sup>1</sup>:

- Aspecto: Aspecto sólido de granulometria uniforme.
- Cor: Branca.
- Sabor: Característico (salino).
- Odor: Inodoro.

#### 2.1.1 Outros:

- Característica: Higroscópico.
- Alergênicos<sup>2</sup>: Não contêm.
- Microrganismos: Ausente.  
O sal não é propício ao desenvolvimento de microrganismos.
- GMO: Isento.
- Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas<sup>3</sup>: Ausentes

### 2.2 Parâmetros e Especificações

#### 2.2.1 Físico-químicos<sup>1</sup>:

<sup>1</sup> Decreto nº 75697, de 06 de maio de 1975.

<sup>2</sup> RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022

<sup>3</sup> RDC Nº 623, de 9 de março de 2022

Análise Crítica SGQ							
/ /		/ /		/ /		/ /	
/ /		/ /		/ /		/ /	
/ /		/ /		/ /		/ /	



## FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO

SAL REFINADO 1kg

Nº FE-GISA-011

Pág. 2/5

ELABORAÇÃO: 14/08/2019

REV.: 03

REVISÃO: 13/12/2022

PROCESSO EMITENTE:  
GERÊNCIA

Parâmetro	Mínimo (%)	Máximo (%)
Cloreto de sódio (NaCl) (base seca)	99,50	-
Insolúvel (em H <sub>2</sub> O)	-	0,100
Umidade	-	0,200
Cálcio (Ca)	-	0,070
Magnésio (Mg)	-	0,050
Sulfato (SO <sub>4</sub> )	-	0,210
Sódio (Na)	39,15	-

**2.2.1.1** Ao Sal refinado são adicionados os insumos Ferrocianeto de Sódio<sup>1</sup> e Iodato de Potássio, conforme os parâmetros especificados na tabela abaixo:

Parâmetro	Unidade	Mínimo	Máximo
Ferrocianeto de Sódio	(mg/kg)	-	5
Iodo <sup>4</sup>	(mg/kg)	15	45

### 2.2.2 Contaminantes<sup>5</sup>

Parâmetro	Unidade	Limite
Merúrio (Hg)	(mg/kg)	Max 0,1
Arsênio (As)	(mg/kg)	Max 0,5
Cadmio (Cd)	(mg/kg)	Max 0,5
Chumbo (Pb)	(mg/kg)	Max 2,0
Cobre (Cu)	(mg/kg)	Max 2,0

### 2.2.3 Análise Granulométrica<sup>1</sup>

Peneira	Porcentagem (%)		Observação
	Mínimo (%)	Máximo (%)	
0,840 mm	-	5	Retido
0,105 mm	90,0	-	Retido

### 3 PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO:


Dois anos após a fabricação do produto.

### 4 REQUISITOS PARA A EMBALAGEM:

#### 4.1 Consumo Humano:

Análise Crítica SGQ							
/ /		/ /		/ /		/ /	
/ /		/ /		/ /		/ /	
/ /		/ /		/ /		/ /	

CÓPIA NÃO CONTROLADA

	<b>FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO</b>  <b>SAL REFINADO 1kg</b>	<b>Nº FE-GISA-011</b> Pág. 3/5  ELABORAÇÃO: 14/08/2019 REV.: 03 REVISÃO: 13/12/2022  PROCESSO EMITENTE: GERÊNCIA
---	--	--

Consumo Humano			
Tipo	Embalagem	Componentes	Formação
Fardo 10 X 1 kg	Primária	Pacote Polietileno 1 kg	-
	Secundária	Fardo Polietileno 10 kg	-
	Terciária	Polietileno (filme <i>stretch</i> ) Chapa de papel Pallet Madeira	16 fardos/camada 10 camadas Peso Líq: 1600 kg
Fardo 30 X 1 kg	Primária	Pacote Polietileno 1 kg	-
	Secundária	Fardo Polietileno 30 kg	-
	Terciária	Polietileno (filme <i>stretch</i> ) Chapa de papel Pallet Madeira	7 fardos/camada 8 camadas Peso Líq: 1680 kg

\*A formação do pallet pode variar de acordo com o que o cliente requisite.

<sup>4</sup>RDC Nº 604, de 10 fevereiro de 2022

<sup>5</sup>RDC Nº 722, de 1º de julho de 2022

*Nota: Resoluções a serem atendidas referentes a embalagens plásticas em contatos com alimentos:*

*RDC Nº 52, de 26 de novembro de 2010*

*RDC Nº 51, de 26 de novembro de 2010*

*RDC Nº 105, de 19 de maio de 1999*

*RDC Nº 326, de 3 de dezembro de 2019*

*RDC Nº 589, de 20 de dezembro de 2021*

#### 4.2 Sistema de codificação

A abertura de lote para produto acabado é diária. O número do lote contém quatro dígitos, é sequencial e em ordem crescente. Há impresso nas embalagens: Lote; Data de fabricação e Data de validade. Em relação aos aditivos usados, na embalagem há descrição dos ingredientes adicionados, ferrocianeto de sódio e iodato de potássio.

#### 4.3 Informação nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1000			
Porção: 1 g (1/4 colher de chá)			
	100 g	1 g	% VD*
Sódio (mg)	39000	390	20
Iodo (µg)	2500	25	17
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.			

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


#### INGREDIENTES:

Cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemético ferrocianeto de sódio (INS 535).

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Análise Crítica SGQ							
/ /		/ /		/ /		/ /	
/ /		/ /		/ /		/ /	
/ /		/ /		/ /		/ /	

CÓPIA NÃO CONTROLADA

	<b><u>FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO</u></b>  <b>SAL REFINADO 1kg</b>	<b>Nº FE-GISA-011</b> Pág. 4/5 ELABORAÇÃO: 14/08/2019 REV.: 03 REVISÃO: 13/12/2022 PROCESSO EMITENTE: GERÊNCIA
---	---	--

## 5 REQUISITOS PARA O TRANSPORTE:

O produto é expedido da Salina Diamante Branco (Galinhos – RN), em carretas com o lastro limpo e carga coberta com lona impermeável.

## 6 REQUISITOS PARA MANUSEIO/PRESERVAÇÃO/ESTOCAGEM DO PRODUTO:

Por se tratar de um produto higroscópico, para manter sua fluidez e suas outras características deve-se conservar em local seco, fresco e inodoro, protegido da luz, na própria embalagem ou em recipiente fechado, afastado das paredes, estocar sobre *pallets*, nunca direto sobre o piso. Não estocar próximo de produtos que ofereçam riscos de contaminação por cheiro forte, por inseto, roedores ou por agentes químicos. Entre o produto e o estrado deverá conter uma chapa de papel/filme no intuito de protegê-lo. Os *pallets* com o produto final deverão ser envelopados (*stretch*).

### 6.1 Vulnerabilidade dos alimentos

A vulnerabilidade a fraudes e a contaminação intencional alimentares na SDB é mitigada mediante monitoramento de processo através de análises físico-químicas, acesso restrito de áreas críticas e equipamentos, sistema de fechamento de reservatórios de água, monitoramento de câmeras em todas as instalações, rastreabilidade dos lotes, checklist para liberação de carreta (checklist para liberação do produto acabado), código ético de conduta, treinamentos, avaliação de fornecedores, portaria com porteiro 24h, catraca e cancela e acesso restrito as áreas.


## 7 TIPO DE INSPEÇÃO A SER REALIZADA (INCLUSIVE MÉTODO DE ANÁLISE):

Conforme plano de amostragem e análise, segundo o formulário Inspeção e Ensaio para Qualidade (Anexo I do procedimento P-08-SLAB-001).

## 8 CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO:

Os parâmetros acima especificados são utilizados para aceitação do produto e servem para avaliação de custos de fabricação e histórico de fornecimento.

Análise Crítica SGQ							
/ /		/ /		/ /		/ /	
/ /		/ /		/ /		/ /	
/ /		/ /		/ /		/ /	

	<b><u>FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO</u></b>  <b>SAL REFINADO 1kg</b>	<b>Nº FE-GISA-011</b> Pág. 5/5  ELABORAÇÃO: 14/08/2019 REV.: 03 REVISÃO: 13/12/2022  PROCESSO EMITENTE: GERÊNCIA
---	---	--

### 9 NATUREZA DA REVISÃO:

Revisão	Alteração	Data
02	<b>Item 1.</b> Inserção da Emissão e Aprovação; <b>Item 2.</b> Inserção do Sódio na tabela 2.2.1 físico-química; <b>Item 3.</b> Revisão no texto. <b>Item 4.</b> Correção do item 4 requisitos para embalagem <b>Item 6.</b> Inclusão do item 6.1 Vulnerabilidade à fraude dos alimentos; Reorganização na estrutura do texto, cabeçalho e rodapé.	09/01/2020
03	<b>Item 4.</b> Inserção do subitem 4.3 Informação nutricional <b>Item 6.</b> Revisão da Vulnerabilidades dos alimentos no subitem 6.1; <b>Item 10.</b> Exclusão da Direção e Gerência Industrial da distribuição; Atualização das resoluções	13/12/2022

### 10 DISTRIBUIÇÃO:

Laboratório, Comercial, Beneficiamento e Produção.

Análise Crítica SGQ							
/ /		/ /		/ /		/ /	
/ /		/ /		/ /		/ /	
/ /		/ /		/ /		/ /	

CÓPIA NÃO CONTROLADA