

	FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO SAL MICRONIZADO	Nº FE-SLAB-012 Pág. 1/4 ELABORAÇÃO: 03/10/2019 REV.: 02 REVISÃO: 22/12/2022 PROCESSO EMITENTE: GERÊNCIA
	1 EMISSÃO E APROVAÇÃO	

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 micronizado, 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 Organolépticas¹:

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

2.1.1 Outros:

- Característica: Higroscópico.
- Alergênicos²: Não contém.
- Microrganismos: Ausente.
O sal não é propício ao desenvolvimento de microrganismos.
- GMO: Isento.
- Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas³: Ausentes

2.2 Parâmetros e Especificações

2.2.1 Físico-químicos:

Parâmetro (nome)	Mínimo (%)	Máximo (%)
Cloreto de sódio (NaCl) (base seca)	99,10	-
Insolúvel (em H ₂ O)	-	0,100
Umidade	-	0,300
Cálcio (Ca)	-	0,200
Magnésio (Mg)	-	0,100
Sulfato (SO ₄)	-	0,550
Sódio (Na)	39,15	-

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

	FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO SAL MICRONIZADO	Nº FE-SLAB-012 Pág. 2/4 ELABORAÇÃO: 03/10/2019 REV.: 02 REVISÃO: 22/12/2022 PROCESSO EMITENTE: GERÊNCIA

¹ Decreto nº 75697, de 06 de maio de 1975

² RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022

³ RDC Nº 623, de 9 de março de 2022

2.2.1.1 Ao Sal do tipo Micronizado é adicionado o Insumo Ferrocianeto de Sódio⁴, conforme o parâmetro especificado na tabela abaixo:

Parâmetro	Unidade	Mínimo	Máximo
Ferrocianeto de Sódio	(mg/kg)	-	20*

*Essa especificação pode ser ajustada mediante solicitação de clientes e de acordo com o uso pretendido do produto.

2.2.2 Contaminantes⁵

Parâmetro	Unidade	Limite
Mercurio (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 Sal Micronizado

Peneira	Porcentagem (%)		Observação
	Mínimo	Máximo	
0,60 mm	-	3	Retido
0,106 mm	-	80	Retido
0,106 mm	20	-	Passando

3 PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO:

Dois anos após a fabricação do produto.

4 REQUISITOS PARA A EMBALAGEM:

4.1 Formação do produto:

Consumo Industrial			
Tipo	Embalagem	Componentes	Formação
Sacos valvulados de 25 kg	Primária	Sacos valvulados Polietileno 25 kg	-
	Secundária	Polietileno (filme <i>stretch</i>) Chapa de papel Pallet madeira	7 sacos/camada* (+ 4 sacos no topo) 8 camadas Peso líq.: 1500 kg
Big bag 1000 kg	Primária	Big bag 1000 kg	-
	-	Chapa de papel Pallet madeira	1 Big bag Peso líq: 1000 kg

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

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

	<u>FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO</u> SAL MICRONIZADO	Nº FE-SLAB-012 Pág. 3/4 ELABORAÇÃO: 03/10/2019 REV.: 02 REVISÃO: 22/12/2022 PROCESSO EMITENTE: GERÊNCIA

⁴RDC Nº 4, de 15 de janeiro de 2007

⁵RDC 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

As embalagens do sal para consumo industrial 25 kg contêm obrigatoriamente o sistema de codificação conforme exemplo abaixo:

Identificação da impressora					
Categoria	Aditivo	Lote	Data de fabricação	Hora de fabricação	Data de validade
GRANULADO	CISF	LOTE: XXXX	FAB: DD/MM/AAAA	HH:MM	VAL: DD/MM/AAAA

- Categoria: Tipo de produto - Granulado;
- Aditivo: Indica a adição de iodo e/ou ferrocianeto de sódio (antiumectante). De acordo com a legenda a seguir:
 - CICF - Com Iodo e com Ferrocianeto de Sódio;
 - SICF - Sem Iodo e com Ferrocianeto de Sódio;
 - SISF - Sem Iodo e sem Ferrocianeto de Sódio;
- Lote:

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; Hora de fabricação; Data de validade. A codificação dos lotes, hora de fabricação, data de fabricação e data de validade é a mesma para 25 kg e 1000 kg. Em relação aos aditivos usados, as embalagens de 25kg e 1000 kg de sal industrial contêm categoria/tipo do sal e adição ou não, do iodato de potássio.

5 REQUISITOS PARA O TRANSPORTE:

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

6 REQUISITOS PARA CONSERVAÇÃO/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*,

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

	FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO SAL MICRONIZADO	Nº FE-SLAB-012 Pág. 4/4 ELABORAÇÃO: 03/10/2019 REV.: 02 REVISÃO: 22/12/2022 PROCESSO EMITENTE: GERÊNCIA

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, exceto big bags, deverão ser envelopados (*stretch*).

6.1 Vulnerabilidade à fraude 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.

9 NATUREZA DA REVISÃO:

Revisão	Alteração	Data
01	Item 1. Inserção da Emissão e Aprovação; Item 2. Inserção do Sódio na tabela 2.2.1 físico-química; Item 3. Revisão no texto. Item 4. Correção do item 4 requisitos para embalagem; Item 6. Inclusão do item 6.1 Vulnerabilidade à fraude dos alimentos; Reorganização na estrutura do texto, cabeçalho e rodapé.	10/01/2020
02	Item 2. Alteração da umidade no subitem 2.2.1 e do ferrocianeto de sódio no subitem 2.2.1.1; Item 6. Revisão da Vulnerabilidades dos alimentos no subitem 6.1; Item 10. Exclusão da Direção e Gerência Industrial da distribuição; Atualização das resoluções.	22/12/2022

10 DISTRIBUIÇÃO:

Laboratório, Comercial, Beneficiamento e Produção.

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