

| | | |
|---|-------------------------------|---|
|  | FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO | Nº FE-GISA-029 |
| | SAL TIPO BLEND | Pág. 1/4 ELABORAÇÃO: 02/02/2023 REV.: 00 REVISÃO: NA PROCESSO EMITENTE: GERÊNCIA |

1 EMISSÃO E APROVAÇÃO

| RESPONSABILIDADE | NOME | FUNÇÃO | PROCESSO | ASSINATURA |
|------------------|--------------------------------|----------------------|-------------|------------|
| EMITENTE | Beliza Maria de Souza Pinheiro | Responsável Técnica | Laboratório | |
| APROVADOR | Wilson Kléber Rodrigues Santos | 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 *Blend* granulado, 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: Aspecto sólido de granulometria uniforme.
- Cor: Branca.
- Sabor: Característico (salino).
- Odor: Inodoro.

2.1.1 Outros:

- Característica: Higroscópico.
- Alergênicos²: Não contêm.
- Microrganismos: Ausentes.
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-químicos¹:

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

| Análise Crítica SGQ | | | | | | | |
|---------------------|--|-----|--|-----|--|-----|--|
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |

| | | |
|---|-------------------------------|---|
|  | FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO | Nº FE-GISA-029 |
| | SAL TIPO BLEND | Pág. 2/4 ELABORAÇÃO: 02/02/2023 REV.: 00 REVISÃO: NA PROCESSO EMITENTE: GERÊNCIA |

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

2.2.1.1 Ao Sal do tipo Blend é adicionado o insumo Ferrocianeto de Sódio⁴ conforme o parâmetro especificado na tabela abaixo:

| Parâmetro | Unidade | Mínimo | Máximo |
|-----------------------|---------|--------|--------|
| Ferrocianeto de Sódio | (mg/kg) | - | 10 |

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 tipo Blend

| Peneira | Porcentagem (%) | | Observação |
|----------|-----------------|--------|------------|
| | Mínimo | Máximo | |
| 2,00 mm | - | 5 | Retido |
| 1,41 mm | - | 25 | Retido |
| 1,00 mm | - | 40 | Retido |
| 0,84 mm | - | 20 | Retido |
| 0,710 mm | - | 10 | Retido |
| Fundo | - | 50 | Passando |

⁴RDC Nº 4, de 15 de janeiro de 2007

⁵RDC Nº 722, de 1º de julho de 2022.

3 PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO:

Dois anos após a fabricação do produto.

4 REQUISITOS PARA A EMBALAGEM:

4.1 Formação do produto:

| Análise Crítica SGQ | | | | | | | |
|---------------------|--|-----|--|-----|--|-----|--|
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |

| | | |
|---|-------------------------------|---|
|  | FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO | Nº FE-GISA-029 |
| | SAL TIPO BLEND | Pág. 3/4 ELABORAÇÃO: 02/02/2023 REV.: 00 REVISÃO: NA PROCESSO EMITENTE: GERÊNCIA |

| Consumo Industrial | | | |
|---------------------------|-----------|--|-------------------------------------|
| Tipo | Embalagem | Componentes | Formação |
| Big bag 1000kg 1300 kg | Primária | Big bag 1000/1300 kg | - |
| | - | Chapa de papel (papelão) Pallet madeira | 1 Big bag Peso líq: 1000/1300 kg |

Nota3: 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 big bag contêm o sistema de codificação conforme abaixo:

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 em etiquetas: Lote; Data de fabricação, Data de validade e Tipo de produto.

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 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*, 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.

6.1 Vulnerabilidade nos 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, qualificação de fornecedores, portaria com porteiro 24h, catraca, cancela e acesso restrito as áreas.

| Análise Crítica SGQ | | | | | | | |
|---------------------|--|-----|--|-----|--|-----|--|
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |

| | | |
|---|--------------------------------------|---|
|  | <u>FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO</u> | Nº FE-GISA-029 |
| | SAL TIPO BLEND | Pág. 4/4 ELABORAÇÃO: 02/02/2023 REV.: 00 REVISÃO: NA PROCESSO EMITENTE: GERÊNCIA |

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 |
|---------|-------------------------|------------|
| 00 | Elaboração do documento | 02/02/2023 |

10 DISTRIBUIÇÃO:

Laboratório, Comercial, Beneficiamento e Produção.

| Análise Crítica SGQ | | | | | | | |
|---------------------|--|-----|--|-----|--|-----|--|
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |