



## SAL COMESTIBLE CONDICIONES TÉCNICAS

### 1 DEFINICIÓN

Se entiende por **sal comestible o refinada** la que ha sido sometida a procesos de purificación y/o desecación a temperaturas adecuadas.

### 2 REQUISITOS

- 2.1 Se presentará bajo la forma de cristales blancos, solubles en agua, de sabor salino franco y aspecto limpio.
- 2.2 De acuerdo a su granulometría corresponderá a los tipos gruesa, entrefina o fina.
- 2.3 Podrá estar adicionada de antihumectantes autorizados debiéndose indicar el agregado en la rotulación.
- 2.4 Deberá ser **yodada** en la proporción de  $30 \pm 10$  ppm de yodo, mediante la correspondiente adición de yodato de potasio.
- 2.5 Podrá ser **yodofluorada** en las proporciones de yodo según numeral anterior y de 250 ppm  $\pm 15$  % de fluoruro, mediante la correspondiente adición de fluoruro de sodio o de potasio.
- 2.6 Al momento de la oferta, se deberá presentar certificado de análisis correspondiente a un lote reciente del producto ofertado de acuerdo a las adiciones establecidas en los numerales anteriores (2.4 o 2.5 según corresponda).
- 2.7 Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARÁMETROS	REQUISITOS
Cloruro de sodio (s/base seca)	mín. 98%
Humedad (100°-105°C) (1)	máx. 1%
Residuo insoluble en agua	máx. 0.3%
Sulfatos (s/base seca, como CaSO <sub>4</sub> )	máx. 0.7%
Calcio, magnesio y potasio (s/base seca, como cloruros)	máx. 0.5%
Nitritos, nitratos, sales amónicas	máx. 1ppm
Bacterias mesófilas aerobias totales	máx. $1 \times 10^4$ ufc/g
Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus, Streptococcus sp., bacterias halófilas, c/especie	máx. 100/g

(1) Para sal comestible fina (sal de mesa) con agregado o no de antihumectantes la humedad máxima será de 0.3%.



### 3 ENVASES:

- 3.1 Deberá ofrecerse en envases de material apto que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento.
- 3.2 Serán de 500g o de 25kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase descartable, sanitario.
- 3.3 En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.
- 3.4 El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado, en cuyo caso los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería.
- 3.5 En todos los casos, se requiere rotulación externa de los pallets con clara información de: producto, lote, unidades que contiene, condiciones de estiba recomendadas y vida útil/fecha de vencimiento del producto (en cada pallet).
- 3.6 No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

**NOTA:** En lo no expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

---

Revisión 10 – Noviembre de 2020

COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. M. Beninca (D.N.S.FF.AA.); Bach. (Q.F.) C. De Cuadro (S.I.E)