



SAL PELADILLAS

- FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD -

1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL: **SAL MARINA**
USO COMERCIAL: **DROGUERIA - DESCALCIFICADORES**

2.- IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA Y DE LA EMPRESA

2.1.- CARACTERIZACIÓN QUÍMICA: **CRISTALIZACIÓN DE SAL DISUELTA EN AGUA DE MAR**

2.2.- EMPRESA: **R. Diranzo Bellido, s.l.
C/ Cervantes 21^o, 4^a
46007 VALENCIA**

2.3.- TELÉFONO: **963 800 080**
FAX: **963 174 700**
e-mail: contacto@diranzo.com

3.- COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

3.1.- COMPOSICIÓN **Cloruro sódico**

3.2.- COMPONENTES PELIGROSOS: **Ninguno**

4.- IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

4.1.- CONTACTO CON LA PIEL: **Ninguno**

4.2.- CONTACTO CON LOS OJOS: **El contacto directo con los ojos produce irritación**

4.3.- INHALACIÓN: **Ninguno**

4.4.- INGESTIÓN: **No aplicable**

4.5.- PELIGROS FÍSICOS Y QUÍMICOS: **Ninguno**

5.- PRIMEROS AUXILIOS

5.1.- CONTACTO CON LA PIEL:	Ninguno
5.2.- CONTACTO CON LOS OJOS:	Lávese con abundante agua
5.3.- INHALACIÓN:	Ninguno
5.4.- INGESTIÓN:	No aplicable

6.- MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

6.1.- MANIPULACIÓN.	Ninguna
6.2.- ALMACENAMIENTO:	Se recomienda su conservación en envase cerrado. Se tomarán especiales precauciones para que no adquieran olores ni sabores extraños.
6.3.- MATERIALES DE EMBALAJE:	Ninguno
6.4.- TRANSPORTE:	Ninguno

7.- CONTROLES DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL

7.1.- CONTROL LÍMITE DE EXPOSICIÓN:	Ninguna
7.2.- PROTECCIÓN RESPIRATORIA:	Ninguna
7.3.- PROTECCIÓN DE LAS MANOS:	Ninguna
7.4.- PROTECCIÓN DE LOS OJOS:	Si existe la posibilidad del contacto directo con los ojos, utilícese gafas.

8.- PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

- ASPECTO:	Granulado cristalino
- COLOR:	Blanco
- OLOR:	Inodoro
- DUREZA (ESCALA DE MOHS):	2.5
- PESO ESPECÍFICO:	2.16
- DENSIDAD EN GRANO:	1.1 gr/cm ³
- HUMEDAD CRÍTICA A 20 °C:	75.3 %
- PH DISOLUCIÓN ACUOSA:	Neutro
- PUNTO DE EBULLICIÓN:	1413 °C
- PUNTO DE FUSIÓN:	800.8 °C

- PUNTO DE CONGELACIÓN DE
UNA MEZCLA EUTÉCTICA: -21.12 °C

9.- ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

9.1.- DESCOMPOSICIÓN TÉRMICA: El producto es estable a temperatura ambiente
9.2.- REACTIVIDAD: No

10.- INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

- Aditivo alimentario

11.- INFORMACIÓN ECOLÓGICA

11.1.- MOVILIDAD: Tierra: disuelto, puede infiltrarse en el suelo.
Agua: se disuelve.
11.2.- DEGRADABILIDAD: Degradable biológicamente
11.3.- BIOACUMULACIÓN: Escasa, dependiendo de la textura, permeabilidad,
drenaje y salinidad del suelo.
11.4.- ECOTOXICIDAD: En concentraciones superiores a 90 gramos/litro,
puede resultar nocivo para la vida acuática.

12.- INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

12.1.- ETIQUETADO: - Denominación del producto
- Lista de ingredientes
- Contenido neto
- Nombre o Razón Social de la empresa
- Identificación del lote
12.2.- NACIONAL: - RD 1424/1983: Reglamentación Técnico Sanitaria
para la obtención circulación y venta de sal y
salmuera comestible. Modificado RD 135/2010; RD
1634/2011 y RD 176/2013.
-Norma Stan 150-1985 del Codex Alimentarius para
la sal de calidad alimentaria.
-Reglamento CE 1129/2011: Lista de aditivos
alimentarios.
-Reglamento CE 1169/2011: Información alimentaria
del consumidor
-Reglamento CE 178/2002: Principios generales de
la Seguridad Alimentaria.
- Norma EN UNE 973: Productos químicos en el
tratamiento de agua para consumo humano.
-Y demás normativa en vigor.

13.- OTRAS INFORMACIONES

Es responsabilidad del receptor el uso y validez que haga de esta información y de su aplicación, pudiendo no ser válida en el caso de utilizarlo en combinación con otros productos o en cualquier proceso.

FICHA TECNICA SAL PELADILLAS

1) Denominación: Sal Pastilla/compact

2) Marca: DIRANZO

3) Formato: Bolsa 2 Kg., saco de 9 unidades

4) Composición:

INGREDIENTE	CANTIDAD	FUNCIÓN TECNOLÓGICA
Sal Común / Cloruro sodio	100%	Salar, disuelta en agua se crea sal muera

5) Condiciones de conservación: No necesita nada especial para conservación, solo se recomienda estar en lugar seco y que se proteja de los rayos solares directos. El producto es estable a temperatura ambiente.

6) Modo de empleo. Se utiliza para el tratamiento de aguas. Después de cada utilización, cerrar bien la bolsa y mantenerlo en lugar seco.

7) Periodo de caducidad. Según el R.D. 1334/1999 de 31 Julio ("BOE" 202 del 24 de agosto Capitulo IV Articulo 10/4 este producto no precisa indicar la fecha mínima de duración.

8) Características de calidad

A) Características Físicas: PESO NETO 2 Kg.

GRANULOMETRÍA: Dimensiones 25 x 15 x 8 mm.

B) Características Químicas:

	<u>ESTANDAR</u>	<u>TOLERANCIA</u>	<u>METODO</u>
HUMEDAD	0,10 %	< 0,5%	Desecador de Infrarrojos de peso
COBRE	0,02 mg/kg	≤ 2 mg/kg.	Volumétrica
PLOMO	0,15 mg/kg	≤ 2 mg/kg.	Volumétrica
ARSÉNICO	<0,05 mg/kg	≤ 1 mg/kg.	Absorción Atómica Generador de Hidruros
CADMIO	<0,01 mg/kg	≤ 0,5 mg/kg	Volumétrica
MERCURIO	<0,05 mg/kg	≤ 0,1 mg/kg.	Absorción Atómica Generador de Hidruros
CLORURO DE MAGNESIO	0,083 %	< 2 %	Absorción Atómica Generador de Hidruros
SÓDICO EN MATERIA SECA	99,549 %	>97 %	Volumetrica
RESIDUO INSOLUBLE	0,12 gr.	≤ 5 gr./Kg.	Disolución en agua /peso del Residuo
NITRÓGENO TOTAL	2,52 mg/kg	≤ 20 mg/kg	Espectrofotometría
PH NEUTRO		6-8	Disolución acuosa

C) Características Microbiológicas:

ESTANDAR

Rto. Total de Microg. Aerobios Me softitos < 10/gr. Según PNT-MIC-02 Ed.2 F Ed: 15.02.99

Investigación de Salmonelas spp neg./25gr. Según PNT-MIC-08 Ed.2 F Ed: 15.02.99

Gérmes Banales: ≤ 20000 u/gr.

Agentes Patógenos: Libre

A la vista de los resultados de la muestra analizada esta **libre de gérmenes banales y patógenos**, conforme el Real Decreto 1424/1983 de 27 Abril (B.O.E. 1-06-83)

D) Análisis de disolución:

Aparatos: Balanza de peso
Probeta de Disolución
Desecador de infrarrojos
Varilla de PH

Procedimiento: Se añade 100 gr. De Sal compact al agua, y se remueve o se agita durante un tiempo determinado, en este caso 1 minuto, para su disolución. Se recoge la muestra de Sal no disuelta, se seca quitando la humedad, después se pesa. Sabiendo así los gramos disueltos por minuto.

Resultado: Tiempo 1 minuto.
Muestra: 100 gr.
Muestra después de disolución : 59 gr.
Humedad: 0,98 %
pH : 7 (neutro)
Disolución : Homogénea
Tanto % disolución: 61% por minuto.

E) Características Organolépticas:

Aspecto: Pastilla compactada (ovalada, peladilla, almendra), color : blanco, olor: inoloro, sabor: salino, franco, limpio, suelto y soluble en agua. Sin colores ni olores extraños, sin materias extrañas

F) Características Legales:

Las tolerancias contempladas en los puntos en **B)** y **C)**

9) Envase: Saco de politeno, Galga 500, material no recuperado. Información bien impresa y envasado hermético

10) LEGISLACIÓN APLICABLE:

- RD 1424/1983: Reglamentación Técnico Sanitaria para la obtención circulación y venta de sal y salmuera comestible. Modificado RD 135/2010; RD 1634/2011 y RD 176/2013.
- Norma Stan 150-1985 del Codex Alimentarius para la sal de calidad alimentaria.
- Reglamento CE 1129/2011: Lista de aditivos alimentarios.
- Reglamento CE 1169/2011: Información alimentaria del consumidor
- Reglamento CE 178/2002: Principios generales de la Seguridad Alimentaria.

- Norma EN UNE 973: Productos químicos en el tratamiento de agua para consumo humano.
- Y demás normativa en vigor.

11) ETIQUETADO:

PESO NETO: 2 Kg.

INGREDIENTES: Indicar los anteriores mencionados en el punto (4)

PUNTO VERDE

CODIGO DE BARRAS: 8412813 009026

R.D.G.S. 2400650/V