

# ITALKALI S.p.A.

Via Principe Granatelli 46, 90139 PALERMO - Telefono 091/6029111

ULTIMA REVISIONE

ago-21

SCHEDA N.101

## SPECIFICA PRODOTTO

**DENOMINAZIONE:** Salgemma grosso alimentare sacchi 10 kg

**CODICE:** 09525

**ORIGINE:** Italia

### 1- CARATTERISTICHE FISICHE

1.1 Aspetto	Cristallino	
1.2 Peso specifico	2,16 g/ml	
1.3 Peso specifico apparente	1,20 ± 0,05 g/ml	
1.4 Analisi granulometrica	Tipica	Variazioni
mm	%	%
> 5,00	1	0÷2
1,40 ÷ 5,00	89	75÷95
< 1,40	10	5÷20

### 2- CARATTERISTICHE CHIMICHE

2.1 Tenore in NaCl	99,4% min	2.8 Ione Piombo	< 1 mg/kg
2.2 Ione Solfato	2500 mg/kg max	2.9 Ione Cadmio	< 0,5 mg/kg
2.3 Ione Calcio	400 mg/kg max	2.10 Ione Mercurio	< 0,1 mg/kg
2.4 Ione Magnesio	100 mg/kg max	2.11 Sostanza insol. in acqua	2000 mg/kg max
2.5 Ione Potassio	100 mg/kg max	2.12 Umidità all'origine	500 mg/kg max
2.6 Ione Arsenico	< 0,5 mg/kg	2.13 Solubilità in acqua a 20 °C	316 g/l sol. sat.
2.7 Ione Rame	< 2 mg/kg		

### 3- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conformi alle indicazioni del CODEX STAN 150-1985 della Organizzazione Mondiale della Sanità

### 4- CONFEZIONI

4.1 Sacchi in polietene da 25 kg pallettizzati su pedane in legno. Ogni pallet contiene 40 sacchi disposti su 8 strati, per un complessivo di 1.035 kg circa, inclusi pedana e film di copertura. Dimensioni del pallet 800 x 1.200 x 1.280 mm.

**Prodotto conforme al disposto del Decreto Ministro Sanità n. 106 del 31 gennaio 1997**

**Prodotto conforme al Regolamento (CE) n. 2021/1317**

**Prodotto esente da OGM (Reg. 1830/2003/CE)**

**Prodotto esente da Allergeni (Reg. 1169/2011/UE)**

**Prodotto esente da Glutine (Reg. 41/2009/CE)**