



**FICHA TECNICA**  
**SAL MOLIDA DESHIDRATADA**  
**YODADA**

Código:	SV-AC-FT-015
Fecha de emisión:	01/ 08/2014
Fecha de revisión:	18/10/2023
Revisión número:	13

<b>1. Identificación del fabricante</b>	Sales del Valle, S.A. de C.V, Circuito interior # 2026, Parque Industrial. C.P. 85065 Cd. Obregón, Sonora, Tel. (644) 4 11 00 17.
---	--

**2. Identificación del producto**

**Descripción del producto:** Sal natural de mar, obtenida por evaporación solar, molida, secada y cribada. Se presenta en forma de cristales incoloros, solubles en agua y de sabor salado. Adicionada con ferrocianuro de sodio (anti aglomerante) y yodato de potasio como micronutriente.

**Uso previsto:** Este producto es empleado como ingrediente en la industria alimenticia, así como para usos industriales diversos.

**3. Presentación**

Presentación	Códigos de producto	Descripción del artículo	Dimensiones (cm) L x A x Al
Saco	333Y0011	Sal Bahía Molida deshidratada yodada en saco de 25 Kg.	56.0 X 39.0 X 14.0

El envase es fabricado con un material que no interactúa con el contenido, ni provoca el deterioro del sabor cuando se almacena.

**4. Especificaciones**

**4.1 Físicoquímicas**

Parámetro	Mínimo	Máximo	Método
<sup>1</sup> Cloruro de sodio NaCl (%)	99.50	--	ASTM - E534-08.
Sulfatos (%)	--	0.30	
Calcio (%)	--	0.12	
Magnesio (%)	--	0.03	
<sup>2</sup> Sólidos insolubles en agua (%)	--	0.03	
<sup>3</sup> Otras sales (%)	--	0.50	
Humedad (%)	--	0.20	NMX-F-428-1982
Ferrocianuro de sodio (ppm)	--	10.00	No definido
Yodato de potasio (ppm)	34.00	68.00	NOM-040-SSA1-1993
Yodo como ion (ppm)	20.00	40.00	
Granulometría Ret. malla 10 (%)	0.00	1.00	NMX-K-369-1972
Granulometría Ret. malla 16 (%)	0.00	15.00	
Granulometría Ret. malla 20 (%)	5.00	45.00	
Granulometría Ret. malla 40 (%)	5.00	45.00	
Granulometría Ret. malla 60 (%)	5.00	25.00	
Granulometría Ret. Bandeja (%)	0.00	50.00	

<sup>1</sup>Pureza por el método de diferencia, antes de aditivos y en base seca.

<sup>2</sup>Determinación antes de aditivos.

<sup>3</sup>Uno o más de los siguientes: sulfato de magnesio, cloruro de magnesio, sulfato de calcio, cloruro de calcio, sulfato de sodio.

**4.2 Sensoriales**

Apariencia general	Granular/polvo	Comparación contra estándar
Sabor	Salado característico.	
Olor	Inodoro, libre de aromas extraños.	
Color	Blanco transparente.	

**4.3 Seguridad alimentaria**

Métalos pesados	Mínimo	Máximo	Método
Arsénico (ppm)	--	0.5	NOM-117-SSA1-1994
Cadmio (ppm)	--	0.5	
Cobre (ppm)	--	2.0	
Mercurio (ppm)	--	0.1	
Plomo (ppm)	--	2.0	

**Material Extraño**

Partículas riesgosas (7 a 25 mm)	Ausencia	Control de proceso.
----------------------------------	----------	---------------------

**5. Almacenamiento**

<b>Elaborado- Modificado por:</b> Joana Rodriguez Supervisor de ASC	<b>Revisado por:</b> Julio Cesar Garcia Gerente de ASC	<b>Aprobado por:</b> Julio Cesar Garcia Gerente de ASC
---	--	--



**FICHA TECNICA  
SAL MOLIDA DESHIDRATADA  
YODADA**

<b>Código:</b>	<b>SV-AC-FT-015</b>
<b>Fecha de emisión:</b>	<b>01/ 08/2014</b>
<b>Fecha de revisión:</b>	<b>18/10/2023</b>
<b>Revisión número:</b>	<b>13</b>

- El ambiente debe estar limpio, seco y libre de aromas.
- Temperatura ambiente y humedad relativa  $\leq 70\%$ .
- Evite almacenar a la intemperie y doble estibar el producto, esto puede causar aglomeración y daños en el envase.

**6. Vida útil**

Este producto no caduca. De acuerdo con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasado-información comercial y sanitario en su apartado punto 4.2.7.4, este producto no requiere la declaración de fecha de caducidad o consumo preferente, en su envase.

**7. Control de cambios/actualizaciones:**

<b>Fecha</b>	<b>Acción o modificación</b>	<b>Responsable</b>
Agosto 2021	Se agrega especificación del parámetro Ph.	Joana Rodriguez Supervisor de ASC
Octubre 2022	Se actualiza especificación de granulometría.	Joana Rodriguez Supervisor de ASC
Marzo 2023	Se actualiza el formato del documento, se eliminan parámetros de microbiológicos, nitritos, nitratos, nitrógeno amoniacal, densidad, pH. Se agrega apartado de seguridad alimentaria. Se actualiza método para pureza y humedad. Se actualiza especificación de granulometría, se cambia nombre del tipo de sal.	Joana Rodriguez Supervisor de ASC
Octubre 2023	Actualización/corrección del uso previsto.	Julio Cesar Garcia Gerente de ASC

**Elaborado- Modificado por:**  
Joana Rodriguez  
Supervisor de ASC

**Revisado por:**  
Julio Cesar Garcia  
Gerente de ASC

**Aprobado por:**  
Julio Cesar Garcia  
Gerente de ASC