

| NOMBRE DEL PRODUCTO | CLORURO DE SODIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|--|--|------------|----------|----------------|-------|-----|--------|-------|-----|--------|------|-----|---------|------------|-----|--------------|---------|-----|----------|------------------|-------|--------|-------|-----------|---------|------|-----------|---------|---------|-------|----------|----------|-------|----------|-------------------------------|-------|----------|----------|------------|---------|--------|------------|----------|--------|------------|--------|--------------|------------------------------|--------|-------|------------|-------|--------|------------|---------|----------|------------|---------|-------|------------|-------|----------|------------|---------|---------------|---|--|
| DESCRIPCIÓN FÍSICA | Es un sólido cristalino, de color blanco o ambar, higroscópico y altamente soluble en agua, producto de origen mina, obtenido a partir de la evaporación mecánica o Vacuum Pam de salmueras | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTE PRINCIPAL | Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ESPECIFICACIONES DE CONTROL | <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>UNIDADES</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Color</td><td>N.A</td><td>Blanco</td></tr> <tr><td>Sabor</td><td>N.A</td><td>Salado</td></tr> <tr><td>Olor</td><td>N.A</td><td>Inodoro</td></tr> <tr><td>Apariencia</td><td>N.A</td><td>Cristal fino</td></tr> <tr><td>Textura</td><td>N.A</td><td>Granular</td></tr> <tr><td>Cloruro de sodio</td><td>% P/P</td><td>Min 99</td></tr> <tr><td>Flúor</td><td>mg/kg (F)</td><td>180-220</td></tr> <tr><td>Yodo</td><td>mg/kg (I)</td><td>50 -100</td></tr> <tr><td>Humedad</td><td>% P/P</td><td>Max 0,20</td></tr> <tr><td>Sulfatos</td><td>mg/kg</td><td>Max 2800</td></tr> <tr><td>Sustancias insolubles en agua</td><td>mg/kg</td><td>Max 1600</td></tr> <tr><td>Magnesio</td><td>mg/kg (Mg)</td><td>Max 800</td></tr> <tr><td>Calcio</td><td>mg/kg (Ca)</td><td>Max 1000</td></tr> <tr><td>Hierro</td><td>mg/kg (Fe)</td><td>Max 10</td></tr> <tr><td>Ferrocianuro</td><td>mg/kg (Fe(CN)₆)</td><td>Max 10</td></tr> <tr><td>Cobre</td><td>mg/kg (Cu)</td><td>Max 2</td></tr> <tr><td>Cadmio</td><td>mg/kg (Cd)</td><td>Max 0,5</td></tr> <tr><td>Mercurio</td><td>mg/kg (Mg)</td><td>Max 0,1</td></tr> <tr><td>Plomo</td><td>mg/kg (Pb)</td><td>Max 1</td></tr> <tr><td>Arsénico</td><td>mg/kg (As)</td><td>Max 0,5</td></tr> <tr><td>Granulometría</td><td>%</td><td>80% Pasa por malla 20 20% Pasa por malla 70</td></tr> </tbody> </table> | | | PARAMETROS | UNIDADES | ESPECIFICACIÓN | Color | N.A | Blanco | Sabor | N.A | Salado | Olor | N.A | Inodoro | Apariencia | N.A | Cristal fino | Textura | N.A | Granular | Cloruro de sodio | % P/P | Min 99 | Flúor | mg/kg (F) | 180-220 | Yodo | mg/kg (I) | 50 -100 | Humedad | % P/P | Max 0,20 | Sulfatos | mg/kg | Max 2800 | Sustancias insolubles en agua | mg/kg | Max 1600 | Magnesio | mg/kg (Mg) | Max 800 | Calcio | mg/kg (Ca) | Max 1000 | Hierro | mg/kg (Fe) | Max 10 | Ferrocianuro | mg/kg (Fe(CN) ₆) | Max 10 | Cobre | mg/kg (Cu) | Max 2 | Cadmio | mg/kg (Cd) | Max 0,5 | Mercurio | mg/kg (Mg) | Max 0,1 | Plomo | mg/kg (Pb) | Max 1 | Arsénico | mg/kg (As) | Max 0,5 | Granulometría | % | 80% Pasa por malla 20 20% Pasa por malla 70 |
| PARAMETROS | UNIDADES | ESPECIFICACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color | N.A | Blanco | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sabor | N.A | Salado | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Olor | N.A | Inodoro | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Apariencia | N.A | Cristal fino | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Textura | N.A | Granular | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cloruro de sodio | % P/P | Min 99 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Flúor | mg/kg (F) | 180-220 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yodo | mg/kg (I) | 50 -100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad | % P/P | Max 0,20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sulfatos | mg/kg | Max 2800 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sustancias insolubles en agua | mg/kg | Max 1600 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Magnesio | mg/kg (Mg) | Max 800 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calcio | mg/kg (Ca) | Max 1000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hierro | mg/kg (Fe) | Max 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ferrocianuro | mg/kg (Fe(CN) ₆) | Max 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cobre | mg/kg (Cu) | Max 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cadmio | mg/kg (Cd) | Max 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mercurio | mg/kg (Mg) | Max 0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plomo | mg/kg (Pb) | Max 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arsénico | mg/kg (As) | Max 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Granulometría | % | 80% Pasa por malla 20 20% Pasa por malla 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PRESENTACIÓN Y EMPAQUE | La sal refisal se vende a granel en sacos, en presentaciones de 50 kg y 25 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LEGISLACIÓN APLICABLE | Decreto 547 de 1996, Resolución 333 de 2011 (Norma de Rotulado Alimentos), Resolución 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Norma Técnica Colombiana 1254. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| USOS E INSTRUCCIONES | Industria de alimentos, uso culinario domésticos Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|--|
| | homogeneizar la mezcla. Usar antes, durante o después de la preparación de los |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Almacenar el producto en el envase original, en lugar fresco y seco evitando la exposición directa al sol, humedad y lejos de materiales incompatibles. Mantener el recipiente que lo contiene bien cerrado y rotulado, estos envases deben permanecer en forma vertical para evitar derrames, no almacenar en envases sin etiquetar. Prevenir acumulación de finos. |
| MANEJO Y TRANSPORTE | El manejo y transporte del producto en general no presenta ningún riesgo. Se recomienda uso de protección respiratoria para los casos de formación de grandes cantidades de polvo o acumulación de finos. Los vehículos transportadores del producto deben permanecer con el piso barrido y limpio, así como también los parales y barandas; deben tener carpa que proteja el producto de la lluvia y polvos durante el traslado. |
| PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES | <p>El cloruro de sodio causa irritaciones oculares, los síntomas incluyen dolor, lagrimeo, enrojecimiento; por lo que se recomienda tener precauciones para evitar el contacto con los ojos, evitando derrames que puedan generar polvos y acumulación de finos.</p> <p>Se recomienda leer la Hoja de Seguridad y el brochure del producto</p> <p>NOTA: El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no substituye las patentes o licencias sobre el uso del producto</p> |
| <p>Línea única de emergencia: 123 (24 horas) Comercializadora e importadora Asering SAS Teléfono: (57 1) 7868497 (horario de oficina) Km 3.8 Vía Funza Siberia Bodega 3 Manzana B Parque Industrial El Trébol Funza – Cundinamarca</p> | |