



ing. luigi conti vecchi

Emesso da: PLC-CV	G. Piras	Data Rev:	09.09.2020
Approvato da: PRE-AD	L. Volpe	Numero Rev:	02
Data Emissione:	28/09/2020	Pagina:	1 di 12

SPECIFICA DI VENDITA	CODICE: SPV/ILCV/015 rev.3	FOOD GRADE
-----------------------------	-----------------------------------	-------------------

Denominazione prodotto: **SALE MARINO ESSICCATO ALIMENTARE (varie granulometrie)**

Il sale è ottenuto dall'acqua di mare per evaporazione naturale e cristallizzazione frazionata con successivo lavaggio in controcorrente con salamoia satura, centrifugazione, essiccamento e vagliatura. Di seguito si riportano le caratteristiche e i principali parametri di riferimento.

Informazioni Generali e Principali proprietà Chimico-Fisiche								
Prodotto: Sale marino essiccato alimentare		Nome chimico: Sodio Cloruro Formula chimica: NaCl		Numero CAS 7647-14-5 Numero EINECS 231-598-3				
Nome commerciale: SALE MARINO ESSICCATO ALIMENTARE		Aspetto: bianco cristallino Densità apparente: kg/m ³ 1200 ± 0,10		Solubilità in acqua: 360 g/l (20°C) Peso formula: 58,45 g/mole				
Caratteristiche Chimico-Fisiche								
Parametro	U.M.	Valore tipico	Limiti di prodotto	D.M. 106/97*	Metodologia analitica di riferimento			
- Cloruro di sodio	NaCl	%	>99	>98,5	>97	CX STAN 150/1985 (calcolo indiretto)		
- Umidità residua a 110°C	H ₂ O	%	0,2	<0,4	-	ISO 2483-1973		
- Solfati	SO ₄	%	≤0,40	≤0,40	-	ISO 2480-1972		
- Calcio	Ca	%	0,08	≤0,1	-	ISO 2482-1973		
- Magnesio	Mg	%	0,1	≤0,2	-	ISO 2482-1973		
- Potassio	K	%	0,06	≤0,1	-	ECSS/SC 183-1979		
- pH (soluzione acquosa 100 g/l)			8.5		-	Potenziometrico		
- Residuo insolubile in H ₂ O	-	%	0,03	≤0,3	<0,5	ISO 2479-1972		
- Residuo insolubile in HCl 0.1 M	-	%	<0,01	≤0,2	<0,3	ISO 2479-1972		
Contaminanti Metallici come richiesto dal D.M. 106/1997 e Codex Stan 150/1985								
- Arsenico	As	mg/kg	<0,05		<0,5	ECSS/SC 311-1982		
- Rame	Cu	mg/kg	<0,2		<2	ECSS/SC 144-1982		
- Piombo	Pb	mg/kg	<0,2		<2	ECSS/SC 313-1982		
- Cadmio	Cd	mg/kg	<0,2		<0,5	ECSS/SC 314-1982		
- Mercurio	Hg	mg/kg	<0,04		<0,1	ECSS/SC 312-1982		
Analisi Granulometrica								
Tipologia prodotto	U.M.	Granulometria nominale	%			Tolleranza	Metodologia analitica	
Essiccato fino	mm	<1,18	>92			±5%	ISO 2591	
Essiccato medio 1	mm	1,18 ÷ 2,0		>65		±5%	ISO 2591	
Essiccato medio 2	mm	2,0 ÷ 2,5			>50	±5%	ISO 2591	
Essiccato grosso +	mm	> 2,5			>50	±5%	ISO 2591	
Informazioni Logistiche								
Imballo	Materiale imballo	Num. file	Sacchi Strato	Codice EAN imballo primario	Peso nom. kg	Peso lordo kg	Pallet	Note
Rinfusa su cisterna con scarico pneumatico								
Sacchi da 10 kg	PE	11	9	-	990	1010	80 x 120	Film Pe + top anti pioggia
Sacchi da 25 kg	PE	8	5	-	1000	1020	80 x 120	Film Pe + top anti pioggia
Sacconi da 1000 kg	PP	1	1	-	1000	1020	80 x 120	
Sacconi da 1100 kg	PP	1	1	-	1100	1120	80 x 120	
Sacconi da 1200 kg	PP	1	1	-	1100	1220	80 x 120	
Informazioni Tecniche, Legislative e Ambientali								
<ul style="list-style-type: none"> - (*) Decreto n°106 del 31 gennaio 1997 del Ministero della Sanità "Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare". - Codex Alimentarius di riferimento: CODEX STANDARD FOR FOOD GRADE SALT – CODEX STAN 150-1985 e successive revisioni (ultima revisione 2012). - Il prodotto può essere additivato secondo quanto previsto dalla legge: anti-agglomerante E535 max 20 mg/kg e iodato di potassio (24÷42 mg/kg). - La sostanza non è classificata pericolosa in accordo con il Regolamento Europeo n° 1272/2008 - CLP "Classification, labelling and packaging". - Il prodotto non è soggetto all'obbligo di registrazione in merito al Reg. CE 1907/2006 "Reach". 								
<i>I dati sopracitati sono il risultato dei nostri controlli di qualità. Essi non esonerano l'acquirente da ulteriori controlli al ricevimento della merce e non vogliono avere l'intendimento di assicurare l'idoneità del prodotto per l'utilizzo cui esso viene destinato.</i>								



ing. luigi conti vecchi

Emesso da: PLC-CV	G. Piras	Data Rev:	09.09.2020
Approvato da: PRE-AD	L. Volpe	Numero Rev:	02
Data Emissione:	28/09/2020	Pagina:	2 di 12

SDS - SAFETY DATA SHEET	NaCl	Data di ultima emissione: 1 giugno 2017
		Numero di Revisione: 1.1

La scheda di sicurezza emessa viene aggiornata in base alle ultime disposizioni in materia. Attualmente la scheda è stata emessa secondo la normativa attuale e cioè il Regolamento UE n. 830/2015 del 28 maggio 2015, entrata in vigore il 1 giugno 2017. Si informano i Sigg. Clienti che per le schede che accompagnano i prodotti (tecnica e sicurezza), non sono previsti aggiornamenti sulla base della data o anno solare; le schede sono aggiornate, come prescrive la legge, solo nel caso vi siano importanti variazioni delle stesse. Non essendo considerato pericoloso, la scheda di sicurezza non è corredata da "Exposure Scenario" – Scenario d'esposizione, in quanto non pertinente.

1. Identificazione della sostanza e della Società	
1.1 <u>Identificatore del prodotto</u>	CLORURO DI SODIO, SODIO CLORURO, SALE Formula chimica: NaCl
1.2 <u>Utilizzazione della sostanza</u>	Industria agroalimentare
1.3 <u>Informazioni sul fornitore della scheda di dati di sicurezza</u>	ING. LUIGI CONTI VECCHI S.p.A. Sede legale in Assemini – Loc. Macchiareddu 09032 Assemini (Cagliari) Telefono centralino +39 070 246371
1.4 <u>Numero telefonico di emergenza</u>	sds@syndial.it Centro Nazionale di Informazione Tossicologica: +39 0382 24444 Centro antiveneni Ospedale Maggiore di Milano (Niguarda): +39 02 66101029 (24h)

2. Identificazione della sostanza e della Società	
2.1 <u>Classificazione della sostanza o della miscela</u>	Nessun pericolo specifico è riscontrabile con il normale utilizzo, in quanto il prodotto è classificato "non pericoloso" e "non contiene sostanze che presentano pericolo per la salute e per l'ambiente". Le informazioni si riferiscono al prodotto puro, e comunque il minerale e le eventuali sostanze aggiunte non hanno rilevanza ai fini della sicurezza.
2.2 <u>Elementi dell'etichetta</u>	Non classificato come pericoloso in accordo con il Regolamento europeo 1272/2008 (CLP - classification, labelling and packaging).
2.3 <u>Altri pericoli</u>	Non classificato come pericoloso in accordo con il Regolamento europeo 1272/2008 (CLP - classification, labelling and packaging). Frase di rischio "H" e "P": non applicabile.

3. Composizione ed informazione sugli ingredienti						
3.1 <u>Sostanze</u>		Il prodotto deve essere considerato una sostanza in conformità con la EC-Guideline ultima versione.				
Descrizione chimica	Composizione % w/w	Numero CAS	Numero CE	Numero Indice	Frase di rischio	Nome chimico
Cloruro di sodio (NaCl)	>99	7647-14-5	231-598-3	Non applicabile	Non applicabile	Sodio Cloruro

4. Misure di pronto soccorso	
4.1 <u>Descrizione delle misure di primo soccorso</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Lavare abbondantemente con acqua. - In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente con acqua tiepida per almeno 15 min. Rimuovere eventuali lenti a contatto. Durante il lavaggio le palpebre devono essere tenute sollevate dal bulbo oculare. Non strofinare. - In caso di ingestione bere acqua e sciacquare la bocca senza deglutire. Non indurre vomito. - In caso di inalazione delle polveri può causare irritazione delle vie respiratorie. Aerare l'ambiente e allontanare il soggetto dalla sorgente.
4.2 <u>Principali sintomi ed effetti, sia acuti che ritardati</u>	Può causare irritazione delle vie respiratorie in caso di inalazione dei vapori.
4.3 <u>Indicazione della eventuale necessità di consultare immediatamente un medico e di trattamenti speciali</u>	Per i casi sopra riportati, consultare il medico in caso di disturbi persistenti (irritazione cutanea, nausea e vomito).

5. Identifica Misure antincendio	
5.1 <u>Mezzi di estinzione</u>	Si possono utilizzare tutti i mezzi d'estinzione, non vi sono controindicazioni.
5.2 <u>Pericoli speciali derivanti dalla sostanza</u>	Se esposto a temperature superiori a 1413°C può emettere fumi di Cloro o Ossido di Sodio (Cl ₂ , Na ₂ O). Evitare di respirarne i fumi ed usare mezzi di protezione per le vie respiratorie.



Emesso da: PLC-CV	G. Piras	Data Rev:	09.09.2020
Approvato da: PRE-AD	L. Volpe	Numero Rev:	02
Data Emissione:	28/09/2020	Pagina:	3 di 12

5.	Identifica Misure antincendio	
5.3	<u>Raccomandazione per gli addetti all'estinzione degli incendi</u>	Il prodotto non è infiammabile né combustibile. In caso di incendio utilizzare mezzi di estinzione compatibili con i materiali circostanti.

6.	Misure in caso di rilascio accidentale	
6.1	<u>Precauzioni personali, dispositivi di protezione e procedure in caso di emergenza</u>	Non vi sono particolari precauzioni da prendere. In caso di rilascio accidentale di polveri, utilizzare la mascherina come protezione delle vie respiratorie. Recuperare il prodotto ove possibile e riutilizzarlo se idoneo oppure conferirlo in discarica.
6.2	<u>Precauzioni ambientali</u>	Se possibile assorbire il prodotto con materiale inerte poroso.
6.3	<u>Metodi e materiali per il contenimento e per la bonifica</u>	Lavare la zona interessata con molta acqua e smaltire l'acqua di lavaggio in conformità alle normative vigenti.
6.4	<u>Riferimento ad altre sezioni</u>	Osservare le disposizioni citate al punto 13 per quanto riguarda lo smaltimento.

7.	Manipolazione e immagazzinamento	
7.1	<u>Precauzioni per la manipolazione sicura</u>	Non sono richiesti particolari accorgimenti. In caso di formazioni di polveri indossare una mascherina di protezione delle vie respiratorie. Per evitare sovraesposizione a polveri fini può essere utile la ventilazione dell'ambiente (forzata o naturale).
7.2	<u>Condizioni per l'immagazzinamento sicuro, comprese eventuali incompatibilità</u>	Conservare in contenitori idonei all'utilizzo. Non immagazzinare con acidi forti e con agenti ossidanti. Stabilità di stoccaggio: illimitata.
7.3	<u>Usi finali specifici</u>	Non sono previsti usi particolari del prodotto se non quelli indicati per l'utilizzazione della sostanza.

8.	Controllo dell'esposizione/protezione individuale	
8.1	<u>Parametri di controllo</u>	Limiti di esposizione professionale: polveri (frazione respirabile) 3 mg/m ³ (nacl solido).
8.2	<u>Controlli dell'esposizione</u>	Non sono previsti particolari accorgimenti per i processi lavorativi e per l'uso di attrezzature adeguate. <ul style="list-style-type: none"> - Manipolare rispettando una buona igiene industriale e le misure di sicurezza adeguate. - Indossare guanti di gomma evitando il contatto diretto. - In caso di sviluppo di polvere indossare occhiali protettivi. - Indossare indumenti protettivi adatti. - Non sono richieste particolari misure precauzionali per la salvaguardia dell'ambiente.

9.	Proprietà fisiche e chimiche		
9.1	<u>Informazioni sulle proprietà fisiche e chimiche fondamentali</u>	Aspetto	Solido cristallino
		Odore	Inodore
		Ph	6,5 – 8,5 (18 °C)
		Punto di fusione	801 °C
		Intervallo di ebollizione	1413 ÷ 1465 °C
		Punto d'infiammabilità	Non applicabile
		Tasso di evaporazione	Non applicabile
		Infiammabilità	Non infiammabile
		Tensione di vapore	Non applicabile
		Densità relativa	2170 kg/m ³ (20°C)
		Densità apparente	1250 kg/m ³ ca.
		Solubilità in H ₂ O	360 g/l (20°C)
		Solubilità in altri solventi	Solubile in glicerolo
		Coefficiente di ripartizione: n-ottanolo/acqua	Non determinato
		Temperatura di autoaccensione	Non Applicabile
Temperatura di decomposizione	Non applicabile		
Viscosità	Non applicabile		
Proprietà Esplosive	Non esplosivo		
Proprietà ossidanti	Non applicabile		
9.2	<u>Altre informazioni</u>	I dati sono riferiti alle proprietà fisiche e chimiche del composto puro.	



Emesso da: PLC-CV	G. Piras	Data Rev:	09.09.2020
Approvato da: PRE-AD	L. Volpe	Numero Rev:	02
Data Emissione:	28/09/2020	Pagina:	4 di 12

10. Stabilità e reattività	
10.1 <u>Reattività</u>	È stabile se stoccato e manipolato alle condizioni raccomandate (vedi sez. 7).
10.2 <u>Stabilità chimica</u>	È stabile se stoccato e manipolato alle condizioni raccomandate (vedi sez. 7).
10.3 <u>Possibilità di reazioni pericolose</u>	Il prodotto è stabile ma reagisce violentemente con Bromo Trifluoruro o Litio.
10.4 <u>Condizioni da evitare</u>	Le soluzioni acquose sono conduttrici di elettricità e possono corrodere i metalli.
10.5 <u>Materiali incompatibili</u>	Metalli in genere eccetto acciaio inox.
10.6 <u>Prodotti di decomposizione pericolosi</u>	Se esposto a temperatura superiore a 1413°C può emettere fumi tossici di Cloro o Ossido di Sodio, (Cl ₂ , Na ₂ O).

11. Informazioni tossicologiche	
11.1 <u>Informazioni sugli effetti tossicologici</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Leggero potere irritante per gli apparati o gli organi esposti. Per ingestione o inspirazione di quantità molto elevate sono possibili: disidratazione e problemi digestivi o cardiaci. - Tossicità acuta LD50 per via orale/ratto: 3000 mg/kg. - Tossicità acuta LD50 per via cutanea: non determinato. - Tossicità acuta LC50 per inalazione: non determinato. - Non è cancerogeno né mutageno.

12. Informazioni ecologiche	
12.1 <u>Tossicità</u>	Trascurabile ecotossicità. Non disperdere il prodotto nell'ambiente.
12.2 <u>Persistenza e degradabilità</u>	In concentrazioni rilevanti potrebbe avere effetti inibitori sull'attività dei microrganismi in impianti di trattamento acque reflue.
12.3 <u>Potenzialità di bioaccumulo</u>	Possibilità di accumulo dei cloruri nel suolo e nelle piante.
12.4 <u>Mobilità nel suolo</u>	Non applicabile.
12.5 <u>Risultati della valutazione pbt e vPvB</u>	Non applicabile.
12.6 <u>Altri pericoli</u>	Nessuno.

13. Considerazioni sullo smaltimento	
13.1 <u>Classificazione della sostanza o della miscela</u>	Smaltirlo in conformità alle normative vigenti in materia e rivolgersi ad aziende specializzate. Gli imballaggi non contaminati possono essere riciclati.

14. Informazioni sul trasporto	
14.1 <u>Numero ONU</u>	Non applicabile.
14.2 <u>Numero di spedizione dell'ONU</u>	Non applicabile.
14.3 <u>Classi di pericolo connesso al trasporto</u>	Non applicabile.
14.4 <u>Gruppo d'imballaggio</u>	Non applicabile
14.5 <u>Pericoli per l'ambiente</u>	Nessuno.
14.6 <u>Precauzioni speciali per gli utilizzatori</u>	Non vi sono particolari indicazioni per il trasporto aereo, marittimo, fluviale, ferroviario o stradale; ai sensi della normativa sul trasporto non è una sostanza pericolosa.
14.7 <u>Trasporto di rinfuse secondo l'allegato II di marpol 73/78 ed il codice ibc</u>	Non applicabile

15. Informazioni sulla regolamentazione	
15.1 <u>Norme e legislazione su salute, sicurezza e ambiente specifiche per la sostanza</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Decreto del 31 gennaio 1997 n° 106 del Ministero della Sanità, "Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare"; - Reg. 1907/2006 CE del 18/12/2006, concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (Reach), e successive modifiche; - D.Lgs. del 27 gennaio 1992 n° 109, che regola l'etichettatura dei prodotti alimentari; - Reg. 453/2010 CE del 20 maggio 2010, recante modifica del Reg. 1907/2006 CE concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (Reach); - Reg. CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; - Reg. 1272/2008 CE del 16 dicembre 2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al regolamento 1907/2006 CE.
15.2 <u>Valutazione della sicurezza chimica</u>	- Prodotto non considerato pericoloso.



Emesso da: PLC-CV	G. Piras	Data Rev:	09.09.2020
Approvato da: PRE-AD	L. Volpe	Numero Rev:	02
Data Emissione:	28/09/2020	Pagina:	5 di 12

15. Informazioni sulla regolamentazione	
	<ul style="list-style-type: none"> - Classificato, imballato ed etichettato secondo le disposizioni vigenti in materia. - Numero CAS: 7647-14-5 - Numero EINECS: 231-598-3 Numero indice: non applicabile
16. Altre informazioni	
16.1	<p>La presente Scheda Dati di Sicurezza è stata preparata in completa buona fede, le informazioni ivi contenute si basano sulla nostra attuale conoscenza del prodotto e non costituiscono garanzia per l'utilizzatore che è tenuto a verificarne la completezza e l'idoneità per il suo uso specifico.</p> <p>Tutti i dati riportati nella scheda di sicurezza fanno riferimento alla sostanza pura.</p>
16.2	<ul style="list-style-type: none"> - MSDS redatta secondo disposizioni del Reg. CE 830/2015 del 28 maggio 2015. - Data di revisione MSDS: 1 giugno 2017 Rev.: 1.00
16.3 <u>Frasi di rischio</u>	Nessuna frase di rischio applicabile.
16.4 <u>Restrizioni</u>	Nessuna restrizione applicabile.

Informazioni Tecniche & Normative di prodotto

SALE MARINO ESSICCATO ALIMENTARE – varie granulometrie

Ingredienti: CLORURO DI SODIO

Sono presenti, come costituenti secondari naturali, solfati, carbonati nonché cloruri di calcio, magnesio e potassio.

Caratteristiche sensoriali	
Colore	Bianco cristallino
Odore	Inodore
Sapore	Salato
Consistenza (durezza)	Moh' scale <2,5

Valori Nutrizionali		Sale alimentare lavato	Sale alimentare essiccato
Sale	g	100	100
Proteine	g	0	0
Fibre	g	0	0
Carboidrati	g	0	0
- zuccheri	g	0	0
Grassi	g	0	0
- grassi saturi	g	0	0
- grassi trans	g	0	0
Vitamina D	µg	0	0
Colesterolo	g	0	0
Calcio	mg	100	100
Potassio	mg	100	100
Ferro	mg	0,33	0,33
Contenuto energetico medio per 100 g di prodotto	kcal	0	0
	kJ	0	0

La tabella nutrizionale è riportata solo a titolo informativo in quanto il sale, e i suoi succedanei, rientrano fra i prodotti esentati dall'obbligo di informare il consumatore attraverso la tabella come previsto dal Regolamento UE 1169/2011.



ing. luigi conti vecchi

Emesso da: PLC-CV	G. Piras	Data Rev:	09.09.2020
Approvato da: PRE-AD	L. Volpe	Numero Rev:	02
Data Emissione:	28/09/2020	Pagina:	6 di 12

Dichiarazioni di conformità del prodotto

Dichiarazione di origine

Tutta la filiera di lavorazione (raccolta, lavaggio, essiccazione, vagliatura, confezionamento e stoccaggio) dei vari prodotti avviene in Italia, nella salina e nello stabilimento di Assemmini, Loc. Macchiareddu (Cagliari).

Dichiarazione di conformità ai sensi del DM 31/01/1997 n° 106

Con la presente Vi confermiamo che le produzioni sono conformi alle caratteristiche presenti nel **D.M. n°106 del 31 gennaio 1997 - Ministero della Sanità / Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare**. Il sale marino è raccolto, lavato, centrifugato, vagliato in conformità agli adempimenti contemplati dal Reg. CE 852/2004, che regola i controlli in materia di sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari.

Requisiti di Legge

Elemento		u.m.	Limite di rif. legislativo	Valore tipico riscontrato	Riferimento analitico
Cloruro di sodio	NaCl	%	>97*	99,3	CX STAN 150-1985 (calcolo indiretto)
Insolubili in H ₂ O	-	%	<0,5*	0,02	ISO 2479-1972
Insolubili in HCl 0,1M	-	%	<0,3*	<0,01	ISO 2479-1972
Arsenico	As	mg/kg	<0,5	<0,05	ECSS/SC 311-1982
Rame	Cu	mg/kg	<2	<0,2	ECSS/SC 144-1982
Piombo	Pb	mg/kg	<2	<0,2	ECSS/SC 313-1982
Cadmio	Cd	mg/kg	<0,5	<0,05	ECSS/SC 314-1982
Mercurio	Hg	mg/kg	<0,1	<0,01	ECSS/SC 312-1982

* calcolato sulla sostanza secca

Dichiarazione di assenza di OGM – Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

Si dichiara che, nei prodotti oggetto della presente scheda, **NON** sono presenti componenti OGM o ottenuti da OGM, comprendendo anche l'eventuale presenza accidentale o tecnicamente inevitabile. Inoltre si dichiara la completa assenza di tali sostanze all'interno del processo produttivo così come nella materia prima di partenza.

Dichiarazione circa la corretta conservazione dell'alimento

Il sale alimentare è esentato dall'obbligo di apporre sulle confezioni, la data di scadenza o il TMC/termine minimo di conservazione, come riportato dalla legislazione in vigore per l'etichettatura degli alimenti.

Conservare in luogo asciutto e temperatura ambiente.

Dichiarazione circa i trattamenti con radiazioni ionizzanti

I prodotti **NON** sono sottoposti a radiazioni ionizzanti.


Dichiarazione circa l'assenza di additivi

Il sale alimentare è venduto come NON è additivato.

Qualora richiesto, lo stabilimento è in grado di additivare il sale per mezzo di:

- potassio iodato (*24÷42 mg/kg espresso come iodio), conformemente a quanto previsto dal D.M. 10 agosto 1995 n°562 del Ministero della Sanità "Regolamento concernente la produzione e il commercio di sale da cucina iodurato, di sale iodato, e sale iodurato e iodato". L'articolo 1 del suddetto decreto tende a garantire un tenore di 30 mg/kg, e su tale quantità si applicano le tolleranze di cui all'art. 1 del D.M. 1° agosto 1990, n°255 (*Art.1 +40% -20%);
- anti-agglomerante potassio ferrocianuro E536 (max. 20 mg/kg espressi come potassio ferrocianuro anidro) conformemente a quanto previsto dal D.M. 27 febbraio 1996 N° 209 del Ministero della Sanità, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e conservazione delle sostanze alimentari.

Lo Stabilimento, nel caso di sale additivato, farà specifica menzione sulla confezione.

 ing. luigi conti vecchi	Emesso da: PLC-CV	G. Piras	Data Rev:	09.09.2020
	Approvato da: PRE-AD	L. Volpe	Numero Rev:	02
	Data Emissione:	28/09/2020	Pagina:	7 di 12

Dichiarazione Gluten free

Il prodotto **NON** contiene glutine e/o prodotti da esso derivati.

Dichiarazione assenza fitofarmaci e/o fitosanitari

Nel prodotto **NON** sono presenti fitofarmaci e/o coadiuvanti di prodotti fitosanitari.

Dichiarazione assenza nanoparticelle

Nel prodotto, **NON** sono presenti nanoparticelle (particelle formate da aggregati atomici o molecolari con un diametro compreso fra 2 e 20 nm – nanometro=un milionesimo di millimetro) e non sono utilizzate nanotecnologie;

Dichiarazione assenza agenti chimici classificati come cancerogeni/mutageni

Nel prodotto si dichiara la **NON** presenza di sostanze classificate come cancerogene, mutagene o tossiche per la riproduzione (CMR), di categoria 1A, 1B e 2 ai sensi del regolamento CE n. 1272/2008 e successivi aggiornamenti

Dichiarazione circa l'assenza di sostanze di origine animale e/o alcol

Il sale alimentare prodotto e commercializzato, **NON** contiene alcuna sostanza di origine animale e/o alcol. Nelle saline di produzione così come nello stabilimento, non vi è alcuna possibilità di contaminazione con sostanze di origine animale e/o contenenti alcol, neanche in forma accidentale, in quanto non presenti nello stabilimento.

Di seguito si riporta la check list di riscontro degli elementi richiesti dal Regolamento CE 1169/2011.

Allergeni (Regolamento CE n. 1169/2011 – Allegato II)	Presenza come ingrediente		Presenza accidentale		Presenza in stabilimento	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1) Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, perché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) malto destrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.		X		X		X
2) Crostacei e prodotti derivati		X		X		X
3) Uova e prodotti derivati		X		X		X
4) Pesce e prodotti derivati tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.		X		X		X
5) Arachidi e prodotti derivati		X		X		X
6) Soia e prodotti derivati, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia.		X		X		X
7) Latte e prodotti derivati, incluso lattosio tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattilolo.		X		X		X
8) Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.		X		X		X
9) Sedano e prodotti a base di sedano		X		X		X



Emesso da: PLC-CV	G. Piras	Data Rev:	09.09.2020
Approvato da: PRE-AD	L. Volpe	Numero Rev:	02
Data Emissione:	28/09/2020	Pagina:	8 di 12

10) Senape e prodotti derivati		X		X		X
11) Semi di sesamo e prodotti derivati		X		X		X
12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X		X		X
13) Lupini e prodotti derivati		X		X		X
14) Molluschi e prodotti derivati		X		X		X

Si precisa che i prodotti **NON** contengono materie prime prodotte o derivate di origine animale e non è venuto a contatto in nessuna fase del processo produttivo con derivati di origine animale. Pertanto, si conferma che il sale prodotto è esente da TSE – encefalopatia spongiforme trasmissibile e da BSE – encefalopatia spongiforme bovina.

Dichiarazione per il corretto smaltimento degli imballaggi

Tipo di imballo	Imballo prim.	Imballo sec.		Descrizione	Riciclo di materia	Raccolta differenziata	Tipo raccolta
Sacco kg 10 / 25	X			PE - Polietilene LDPE idoneo per gli alimenti	X	SI	Plastica
Sacconi kg 1000 / 1250	X			PP - Polipropilene idoneo per gli alimenti	X	SI	Plastica
Film estensibile Cappucci anti pioggia		X		PE - Polietilene	X	SI	Plastica
Pallet				Pallet in legno 80 x120	X	SI	Legno
Pallet				Pallet in plastica 80 x 120	X	SI	Plastica

Dichiarazione circa la presenza e l'implementazione del Sistema HACCP e procedure di controllo

La salina, lo stabilimento di produzione così come tutta la filiera a valle, opera in conformità a quanto previsto dal piano di autocontrollo in conformità del Regolamento CE n. 852/2004.

I prodotti sono soggetti alle metodologie di controllo HACCP, per quanto riguarda i rischi specifici possibili nella produzione. Individuati i punti critici, sono stati inseriti sia dei sistemi passivi di protezione che di controlli a campione.

Si dichiara inoltre che per l'individuazione dei corpi estranei, quali sistemi preventivi, sono utilizzati sulle linee di produzione sistemi di vagliatura, metal detector e separatori magnetici. A questi sono aggiunti i controlli visivi a campione.

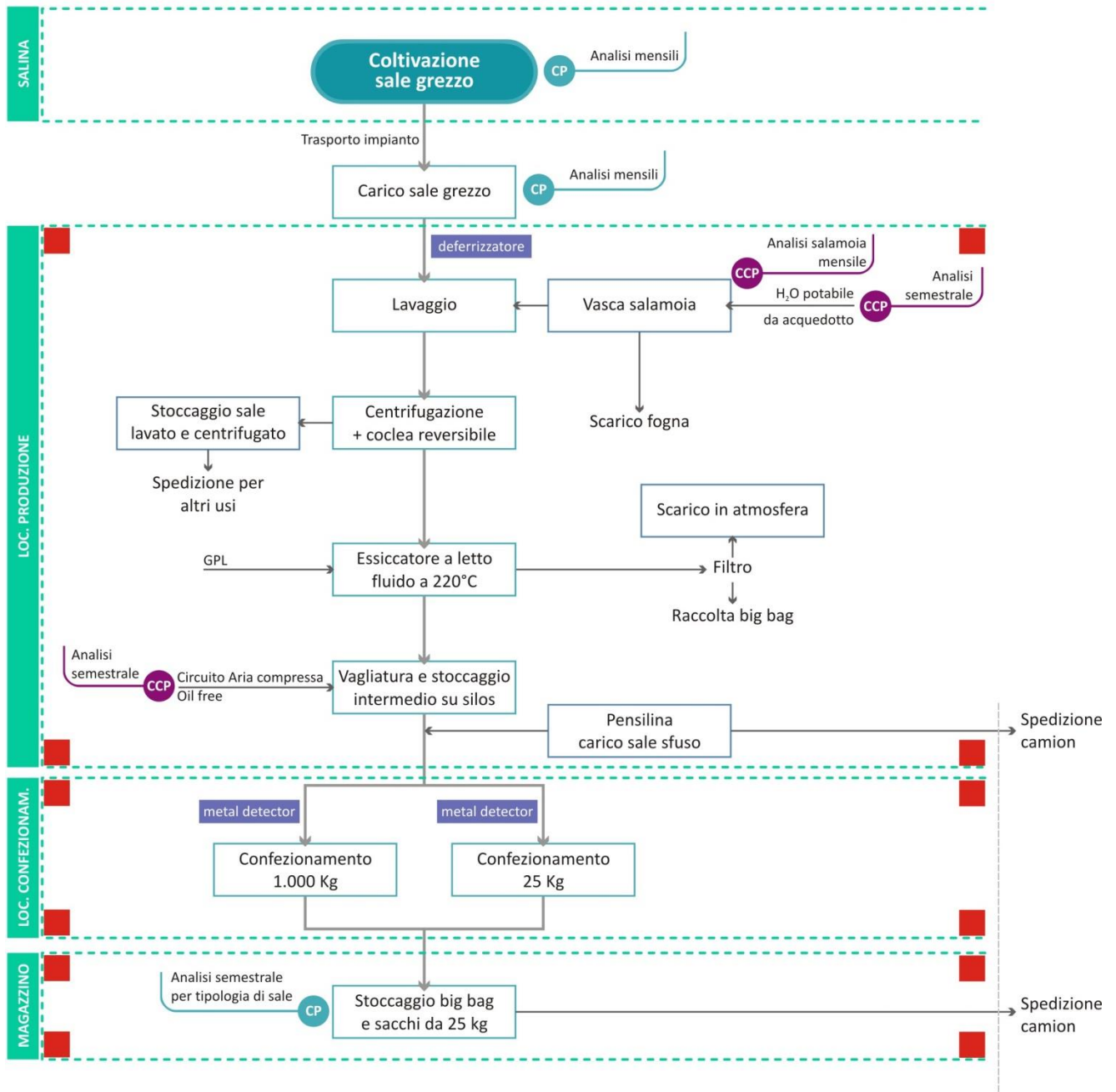
Dichiarazione circa la rintracciabilità del prodotto

È garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto in ottemperanza al Regolamento CE n. 178/2002.




Emesso da: PLC-CV	G. Piras	Data Rev:	09.09.2020
Approvato da: PRE-AD	L. Volpe	Numero Rev:	02
Data Emissione:	28/09/2020	Pagina:	9 di 12

Schema di flusso della lavorazione del Sale marino alimentare



- PEST CONTROL
- CP CONTROL POINT
- CCP CRITICAL CONTROL POINT

	Emesso da: PLC-CV	G. Piras	Data Rev:	09.09.2020
	Approvato da: PRE-AD	L. Volpe	Numero Rev:	02
	Data Emissione:	28/09/2020	Pagina:	10 di 12

Manuale di autocontrollo HACCP – Estratto

Ubicazione dello Stabilimento di lavorazione e confezionamento del sale marino ad uso alimentare

Lo Stabilimento Ing. Luigi Conti Vecchi, ha una estensione di circa 2.700 ha, di cui circa 1.900 sono occupati dai bacini evaporanti mentre circa 270 sono quelli occupati dalle caselle salanti.

La salina ha una produzione media annuale di:

- Cloruro di sodio / NaCl t 400.000
- Solfato di magnesio / MgSO4 t 3.000
- Cloruro di magnesio / MgCl2 t 40.000

L'attività è prettamente stagionale e si divide come segue:

- Dalla fine di aprile agli inizi di settembre si ha la salinazione;
- Da settembre ai primi di novembre avviene la raccolta del sale;
- Da novembre ad aprile si eseguono le manutenzioni e si produce il solfato di magnesio.

La produzione di sale avviene grazie all'azione del vento di maestrale e per l'irraggiamento solare.

A causa della conformazione morfologica delle saline, l'acqua è movimentata con diverse stazioni pompanti fino all'allagamento delle caselle salanti, nelle quali l'acqua fluisce per gravità.

L'acqua di mare è prelevata attraverso la stazione pompante "Ponte Vecchio" e dal primo bacino inizia il suo percorso durante il quale si concentra sempre di più, passando dai 35 g/l ai 260 g/l per l'inizio della salinazione.

Poiché con l'aumentare della concentrazione il volume dell'acqua diminuisce e la densità dell'acqua aumenta, i bacini evaporanti diventano man mano più piccoli.

Quando l'acqua raggiunge la concentrazione di 260 g/l si procede con il primo allagamento delle caselle salanti.

Il cloruro di sodio si deposita sul fondo delle caselle salanti e quando la concentrazione dell'acqua raggiunge i 310/320 g/l si procede con la scolatura e con il reintegro di acqua a 260 g/l.

L'acqua di scolatura è chiamata acqua madre ed è utilizzata per l'estrazione del solfato di magnesio. L'acqua in uscita dall'impianto di estrazione del solfato di magnesio costituisce il cloruro di magnesio.

I

Breve descrizione del ciclo di lavorazione del sale marino ad uso alimentare

Il cloruro di sodio raccolto è accumulato in due grandi aie dalle quali è successivamente prelevato per le lavorazioni.

L'impianto di lavorazione e confezionamento del sale marino alimentare è suddiviso nelle seguenti sezioni:

- Scarico del sale in tramoggia;
- Omogeneizzazione e lavaggio in coclea;
- Centrifugazione;
- Essiccazione per riduzione dell'umidità residuale;
- Classificazione granulometrica tramite vibrovaglio;
- Macinazione (eventuale) delle frazioni più grosse;
- Stoccaggio dei prodotti finali in silos;
- Imballaggio e quindi immagazzinamento.

Il sale marino è trasportato all'impianto di lavorazione con camion i quali scaricano il prodotto direttamente all'interno della tramoggia di carico, dalla quale un nastro trasportatore porta il sale verso la fase di lavaggio.

Sul nastro trasportatore sono installati una bilancia per la pesatura in continuo del prodotto, un separatore magnetico.

Il separatore magnetico permette di eliminare i contaminanti ferrosi di piccole dimensioni presenti nella parte superiore del sale posto sul nastro, mentre il metal detector, posto a seguire, permette di individuare la presenza di contaminanti anche all'interno del flusso di materiale.


Nel caso di allarme generato dal metal detector, il nastro trasportatore si blocca affinché l'addetto possa eliminare l'eventuale contaminante presente nella zona immediatamente a valle del metal detector stesso.

Questo permette sia il controllo della qualità del prodotto all'ingresso dell'impianto, che la protezione delle macchine di produzione.

Il lavaggio avviene in una coclea con salamoia al fine di rimuovere solo le impurità. All'uscita della coclea di lavaggio, il sale ha un'umidità di circa il 15%.

Una coclea alimentatrice porta il materiale umido dalla coclea di lavaggio all'interno della centrifuga per ridurre l'umidità fino al 2,5-3% circa.

Il materiale in uscita dalla centrifuga è nella condizione di purezza massima, avendo ridotto di almeno il 40/50% la concentrazione di calcio, magnesio, solfati e insolubili.

 ing. luigi conti vecchi	Emesso da: PLC-CV	G. Piras	Data Rev:	09.09.2020
	Approvato da: PRE-AD	L. Volpe	Numero Rev:	02
	Data Emissione:	28/09/2020	Pagina:	11 di 12

Il prodotto in uscita dalla centrifuga, attraverso la coclea a doppio effetto, può essere indirizzato direttamente all'interno della tramoggia di carico dell'impianto di essiccazione.

Il sistema è basato sul principio del letto fluido vibrante, con avanzamento del materiale su un piano forato mantenuto in sospensione dal flusso direzionale di aria insufflata e dalle vibrazioni del piano stesso.

Il riscaldamento dell'aria avviene attraverso un bruciatore alimentato a Gpl, dove l'aria è riscaldata fino a 220°C, per garantire che il sale raggiunga una temperatura atta ad assicurare la sanitizzazione del prodotto.

Sempre all'interno del forno vi è una sezione dedicata dove il sale viene raffreddato tramite l'immissione di aria a temperatura ambiente per uscire poi ad una temperatura di circa 60-70°C.

Una coclea carica il materiale secco all'uscita dell'essiccatore e alimenta un elevatore a tazze che alimenta a sua volta i due vibrovagli; ciascun vaglio è dotato di tre reti di diverso diametro per la produzione simultanea di quattro granulometrie diverse.

Quindi il prodotto è stoccato, a seconda della granulometria, in appositi sili da dove poi avviene l'estrazione per alimentare le varie stazioni di confezionamento – big bag e sacchi, o direttamente alla rinfusa in autosili.

L'aria utilizzata all'interno dell'impianto, anche per il trasporto pneumatico è "oil free" quindi idonea all'uso alimentare, ed ha una pressione d'esercizio di 6 Bar.

Individuazione dei CP (Control Point) e CCP (Critical Control Point).

Lo stabilimento mette in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché i prodotti in uscita siano idonei all'utilizzo ai quali sono destinati. Per questo è attivo un appropriato piano Haccp. Sono stati individuati i CP e CCP e quindi appositamente segnalati perché siano continuamente monitorati dagli addetti in tutta la fase di produzione. I fattori di rischio associati previsti per i vari processi sono di tipo chimico e fisico. Il fattore di rischio di natura microbiologica è escluso in quanto non è alcuna possibilità di sopravvivenza per qualsiasi microrganismo.

Il **fattore di rischio chimico** è associato alla potenziale presenza di contaminazione derivante da metalli pesanti elencati nella legge di riferimento, elencati nella tabella sopra esposta (As, Cu, Pb, Cd, Hg).

Il **fattore di rischio fisico** è riconducibile alla contaminazione con frammenti di legno, metallo e plastiche. La gestione di questi elementi è affidata agli addetti attraverso controlli giornalieri visivi sul prodotto e attraverso la registrazione di eventuali anomalie nel caso si riscontrassero problemi. Si precisa che è severamente vietato ai dipendenti di entrare nello stabilimento, nei luoghi dedicati alla produzione, con qualsiasi oggetto che possa essere fonte di rischio.


Lo stabilimento è presidiato da personale specializzato dalle ore 07:00 alle ore 22.00 e nel periodo notturno, l'impianto è mantenuto chiuso e l'accesso può avvenire solo previa autorizzazione. I visitatori autorizzati all'ingresso sono seguiti dal personale preposto e non è permesso non seguire le indicazioni date. In caso di lavori svolti da ditte esterne, queste sono continuamente monitorate dal personale preposto a seguire le attività di manutenzione o altro sia considerato necessario.

Metodi di controllo

I metodi analitici utilizzati in autocontrollo, sono quelli elencati nelle seguenti regolamentazioni:

- Decreto n. 106 del 31 gennaio 1997 del Ministero della Sanità "Regolamento concernente la produzione e commercializzazione del sale alimentare";
- Norma CX STAN 150-1985 e successive emissioni (Codex Standard for Food Grade Salt - Codex Alimentarius).

I prodotti sono accompagnati dalla dichiarazione di conformità ai parametri chimico-fisici riportati nelle schede tecniche di prodotto consegnate al cliente. Eventuali controlli di verifica da parte dell'Acquirente devono essere effettuati secondo i metodi nella norma sopra riportata e segnalati anche sulle schede stesse. Non saranno accettati referti analitici svolti con metodi non pertinenti, che potrebbero portare a valutazioni non coerenti. I metodi che possono essere equiparati con quelli ufficiali, sia per lo svolgimento delle analisi che per l'esito finale, possono essere accettati dopo il controllo da parte del venditore.

 ing. luigi conti vecchi	Emesso da: PLC-CV	G. Piras	Data Rev:	09.09.2020
	Approvato da: PRE-AD	L. Volpe	Numero Rev:	02
	Data Emissione:	28/09/2020	Pagina:	12 di 12

Quadro riepilogativo delle informazioni d'igiene e salubrità del Sale alimentare

- Il prodotto fornito è di origine minerale e pertanto è inorganico;
- Il Numero CAS: 7647-14-5
- Il Numero CE: 231-598-3
- Il Numero Indice non è applicabile;
- Il prodotto non è considerato pericoloso in base al Regolamento CE n. 1272/2008 - CLP Classification, Labelling and Packaging pertanto non è soggetto a nessuna restrizione;
- Gli imballaggi utilizzati (sacchi in polietilene e sacconi in polipropilene) sono conformi alla legislazione vigente in materia, tra cui il Regolamento CE n. 1935/2004 e il Regolamento UE n. 10/2011 - MOCA "materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti";
- Eventuali campionamenti e determinazioni analitiche di verifica da parte dell'Acquirente, devono essere effettuati secondo i metodi indicati nella norma Codex Alimentarius/Stan 150-1985;

Sulla base delle disposizioni contenute nel Regolamento UE n. 1169/2011 del 25/10/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, informiamo che il sale non è sottoposto agli obblighi per:

1. la dichiarazione nutrizionale (Allegato V);
2. l'indicazione del TMC o termine minimo di conservazione e/o della data di scadenza (Allegato X);
 - Frasi di rischio "H" e di prudenza "P" non sono applicabili;
 - In merito al Regolamento CE n. 1907/2006 - REACH, dichiariamo che il prodotto commercializzato non è soggetto agli obblighi di pre-registrazione e pre-registrazione in quanto il sale (NaCl), è una "sostanza presente in natura" e "non è modificata chimicamente" in base all'art. 2 del regolamento (p.ti 39 e 40), e pertanto, rientra fra i prodotti esentati, elencati nell'allegato 5 dello stesso regolamento.

Il referente Reach aziendale è l'Ing. Elisabetta Manis T. +390702479634 F. +390702479710; elisabetta.manis@enirewind.com;

- Non sono presenti fitofarmaci e/o coadiuvanti di prodotti fitosanitari;
- Nei prodotti, così come negli eventuali additivi aggiunti, non sono presenti nanoparticelle (particelle formate da aggregati atomici o molecolari con un diametro compreso fra 2 e 20 nm – nanometro=un milionesimo di millimetro) e non sono utilizzate nanotecnologie;
- Si dichiara la completa assenza di sostanze classificate come cancerogene, mutagene o tossiche per la riproduzione (CMR), di categoria 1A, 1B e 2 ai sensi del regolamento CE n. 1272/2008 e successivi aggiornamenti;
- I prodotti non contengono materie prime prodotte o derivate di origine animale e non è venuto a contatto in nessuna fase del processo produttivo con derivati di origine animale. Pertanto si conferma che il sale prodotto è esente da TSE – encefalopatia spongiforme trasmissibile e da BSE – encefalopatia spongiforme bovina.

Documentazione valida salvo cambiamenti sostanziali sia nella produzione dei prodotti che nei riferimenti legislativi e/o tecnici. In quel caso provvederemo prontamente a modificare la presente scheda informativa.

La presente vale come dichiarazione ed è redatta in completa buona fede. Portiamo anche a Vostra conoscenza che Siamo a conoscenza, a livello tecnico, di tutta la filiera di produzione così come di quella logistica, essendo nel campo della produzione e commercializzazione del sale da molti anni.

STAMPATO ELETTRONICAMENTE E NON FIRMATO