

**ITALKALI S.P.A.**

**COD. 510**



**SALE DI SICILIA GROSSO + IODIO Kg. 1**

codice prodotto **510**

codice ean **8007620205107**

peso netto: g 1.000

imballo: fardelli 12 pezzi

78 fardelli per pedana (6 strati da 13 fardelli)936 pz

# ITALKALI S.p.A.

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

ULTIMA REVISIONE

gennaio-15

SCHEDA N.020/PET

## SPECIFICA PRODOTTO

<b>DENOMINAZIONE:</b> Sale di Sicilia iodato grosso Astucci 1 kg	<b>CODICE:</b> 00510
<b>ORIGINE DEL PRODOTTO : ITALIA</b>	

### 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	1	0÷2
1,4 ÷ 5	89	75÷95
< 1,4	10	5÷20

### 2- CARATTERISTICHE CHIMICHE

2.1 Tenore in NaCl	99,4% min	2.8 Ione Piombo	< 2 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	2.000 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	2.14 Tenore in Iodio	30 mg/kg

### 3- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

### 4- CONFEZIONI

4.1 Astucci in cartone da 1 kg (dimensioni 115 x 142 x 51 mm), raggruppati tramite film plastico termoretraibile in fardelli da n. 12 astucci posti su pedana in legno. Ogni pedana porta n.78 fardelli, disposti su 6 strati, per un peso complessivo di 1.020 kg circa, compresa pedana e films di copertura. Dimensioni del pallet 800 x 1.200 x 1.000 mm.

**Prodotto preparato secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità (D.M. 10/08/95 n.562).**

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

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

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

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