



## **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

### **FIOR DI SALE MARINO**

(Secondo regolamento CEE 1169/2011 e successive modifiche)

**Denominazione** Fior di Sale Marino

**Marchio** SA.NI.MA.

**Indicazioni ed uso** **Per la salatura dei cibi, in particolare quelli che richiedono un rapido assorbimento del sale. Non copre gli aromi**

**Descrizione** Il fior di sale è costituito dalle sfoglie delicate di sale ricchissimo di magnesio che si condensa sulla superficie delle vasche salanti in giornate in cui le condizioni meteorologiche sono particolari (senza vento e senza umidità). Le leggerissime scaglie vengono raccolte a mano con molta cura. Il Fior di Sale SA.NI.MA. è coltivato all'interno delle Saline dell'Oasi WWF di Trapani e Paceco, in un ambiente controllato, privo di inquinanti e rispettoso di ogni forma di vita. Oltre ad essere molto ricco di magnesio, il Fior di Sale è particolarmente friabile, altamente solubile. E' totalmente integrale, poiché l'assenza di lavorazione (lavaggio, essiccazione) mantiene intatti tutti i minerali che si ottengono con l'evaporazione dell'acqua marina.

**Lavorazione** Il Fior di Sale SA.NI.MA. è ottenuto per evaporazione spontanea di acqua marina con elevata concentrazione di salinità, costantemente monitorata per garantire l'assenza di inquinanti. Viene raccolto rigorosamente a mano. Non lavato, non trattato, non sbiancato, senza aggiunta di antiagglomeranti o additivi.

**Confezione** ....

**Luogo di produzione** Saline di Trapani

**Caratteristiche fisiche** Colore: bianco candido

Residuo insolubile in acqua:  $\leq 0,1\%$

Umidità residua: compresa tra 5% e 8%

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

| Elemento                                     | Valore | Limite | Metodo           |
|--|--------|--------|------------------|
| Cloruro di Sodio<br>NaCl (%)                 | 99     | ≤ 97   | CX Stan 150-1985 |
| Calcio<br>Ca (%)                             | ≤ 0,1  |        | ISO 2482-1973    |
| Magnesio<br>Mg (%)                           | 0,5    |        | ISO 2482-1973    |
| Potassio<br>K (%)                            | ≤ 0,1  |        | ECSS/SC 183-1979 |
| Iodio<br>I (%)                               | <1     |        | ESPA/CN 109/84   |
| Solfati<br>SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (%) | < 0,1  |        |                  |

| Elemento               | Valore | Limite | Metodo           |
|------------------------|--------|--------|------------------|
| Arsenico<br>As (mg/kg) | < 0,01 | ≤ 0,5  | ECSS/SC 311/1982 |
| Rame<br>Cu (mg/kg)     | < 0,1  | ≤ 2    | ECSS/SC 144/1977 |
| Piombo<br>Pb (mg/kg)   | < 0,1  | ≤ 0,5  | ECSS/SC 313-1982 |
| Cadmio<br>Cd (mg/kg)   | < 0,01 | ≤ 0,5  | ECSS/SC 314-1982 |
| Mercurio<br>Hg (mg/kg) | < 0,01 | ≤ 0,5  | ECSS/SC 312-1982 |

I valori citati sono la media di una serie di controlli chimico-fisici effettuati da un laboratorio esterno accreditato.

I parametri chimici analizzati rientrano nei valori limite indicati nella norma CODEX STAN 150-1985.

**Conservazione/Scadenza** Da conservare in luogo fresco e asciutto.

Il prodotto non ha scadenza.

**Materiale e tipologie** Sacchi in polietilene da 15 kg

**di confezionamento** Secchielli in plastica da 8 kg

Barattoli in plastica da 120 gr

Vaso vetro da 120 gr

Tutti i materiali a diretto contatto con il prodotto sono conformi a quanto previsto dalle normative vigenti.

**Etichettatura** Conforme al D.Lgs. 181/2003