

Sal de Calidad alimentaria — Especificaciones

ANTEPROYECTO

Advertencia

Este documento no es una norma nacional NORDOM. Se distribuye para su revisión y comentarios. Está sujeto a cambios sin previo aviso y no puede ser referido como un estándar internacional.

Los destinatarios de este borrador están invitados a enviar, con sus comentarios, la notificación de cualquier derecho de patente relevante del que tengan conocimiento y proporcionar documentación de respaldo.

Contenido

Prefacio	iii
1 Objeto y campo de aplicación	1
1.1 Objeto	1
1.2 Campo de aplicación	1
2 Referencias normativas.....	1
3 Términos y definiciones	2
4 Composición esencial y factores de calidad	3
4.1 Contenido mínimo del cloruro de sodio (NaCl).....	3
4.2 Productos secundarios y contaminantes presente	4
4.3 Utilización como vehículo.....	4
4.4 Yodación de la sal de calidad alimentaria	4
4.5 Compuesto de yodo.....	4
4.6 Dosis máxima y mínima	4
4.7 Garantía de calidad	4
5 Clasificación y designación.....	4
5.1 Sal molida	4
5.2 Sal refinada	4
6 Requisitos.....	5
6.1 Adición de micronutrientes	5
6.2 Requisitos organolépticos	5
6.3 Requisitos físicos y químicos.....	6
7 Requisitos microbiológicos.....	6
8 Inspección y recepción	6
8.1 Toma de muestra.....	6
9 Contaminantes.....	7
10 Higiene	7
11 Etiquetado.....	7
12 Envasado, transporte y almacenamiento.....	7
13 Métodos de muestreo y análisis.	8
13.1 Muestreo.....	8
13.2 Determinación del contenido de cloruro sódico (Véase la NORMA CXS 150-1985)	8
13.3 Determinación de materia insoluble	8
13.4 Determinación del contenido de sulfato	8
13.5 Determinación de sustancia halógenas ²	8
13.6 Determinación del contenido de calcio y magnesio	9
13.7 Determinación del contenido de potasio	9
13.8 Determinación de la pérdida por desecación (humedad convencional)	9
13.9 Determinación del contenido de cobre.....	9
13.10 Determinación del contenido de arsénico	9
13.11 Determinación del contenido de mercurio	9
13.12 Determinación del contenido de plomo	9
13.13 Determinación del contenido de cadmio	9
13.14 Determinación del contenido de yodo	9
Bibliografía	10

Prefacio

El Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL) es el organismo oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Dominicanas (NORDOM) a nivel nacional. Es miembro de la Organización Internacional de Normalización (ISO), de la Comisión Internacional de Electrotécnica (IEC), de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) y de la Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), representando a la República Dominicana ante estos organismos.

La norma **NORDOM 14 (5^{ta} Rev.) Sal de Calidad alimentaria — Especificaciones**, ha sido desarrollada por la Dirección de Normalización del Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).

El estudio de la citada norma estuvo a cargo del **Comité Técnico de Normalización 67-17 Caldos, sopas, consomés, salsas, aderezos, especias, condimentos y productos proteicos vegetales**, integrado por representantes de los sectores privado, consumidor, oficial y regulador, quienes iniciaron su trabajo tomando como base la norma **CXS 150-1985, Norma para la sal de calidad alimentaria**, de la cual partió la propuesta de norma a ser estudiada por el comité.

Dicha propuesta de norma fue aprobada como anteproyecto por el comité técnico de trabajo, en la reunión **No. 7** de fecha **11 de diciembre del 2025** y enviado a consulta pública, por un período de 60 días.

Formaron parte del comité técnico, las entidades y personas naturales siguientes:

PARTICIPANTES:

Reinaldo Valoyes Escobar

Linda López

Zaira Martir

Mariana Díaz

Claudia García

Svetlana Afanasieva

Fernando Disla

Darilma Estévez

Yesenia Belén

Ana Melania Soriano

Daniela López

Sebastián Rojas

REPRESENTANTES:

Brinsa Dominicana, S. A.

Baltimore Dominicana, S. A. (BALDOM)

UNILEVER, S. A.

Programa de Nutrición / Viceministerio de Salud Colectiva / Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MISPAS)

Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS) / Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MISPAS)

Transagrícola, S.R.L.

Departamento de Regulación de Mercado interno / Dirección de Comercio Interno / Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes (MICM)

Observatorio Nacional para la Protección del Consumidor (ONPECO)

QUALA Dominicana, S. A.

María Aybar
Dinanyeli E. Rijo
Marianela Martínez
María del Carmen Reyes

César Iglesias, S. A.

Ignacia Turbí

Instituto Nacional de Protección de los Derechos del
Consumidor (Pro Consumidor)

Rosa E. Asencio B.

Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL)

Sal de calidad alimentaria — Especificaciones

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

Esta norma establece las características de la sal de calidad alimentaria, utilizada como ingrediente de los alimentos, que se destina a la venta directa al consumidor.

1.2 Campo de aplicación

Esta norma aplica en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a la elaboración o importación de la sal de mesa.

2 Referencias normativas

Los siguientes documentos se mencionan en el texto de tal manera que parte o todo su contenido constituyen requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha, se aplica la última edición del documento referenciado (incluidas las enmiendas).

NORDOM 6, *Sal — Determinación del contenido de humedad*

NORDOM 7, *Sal — Determinación del contenido de sustancias insolubles en el agua*

NORDOM 8, *Sal — Determinación del contenido de calcio*

NORDOM 16, *Sal — Determinación del contenido de yodo*

NORDOM 17, *Sal — Determinación del pH*

NORDOM 18, *Sal — Determinación de la pureza*

NORDOM 29, *Sal — Determinación de la presencia de grasa y aceites*

NORDOM 43, *Sal — Determinación de sulfatos*

NORDOM 53, *Etiquetado general de los alimentos preenvasados*

NORDOM 78, *Sal para uso en la industria alimentaria — Especificaciones*

NORDOM 103, *Sal — Determinación de bacterias halófilas*

NORMA CXS 150-1985, *Norma para la sal de calidad alimentaria*

NORDOM CXS 192-1995, *Norma general para los aditivos alimentarios*

NORDOM CXS 193-1995, *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*

NORDOM 581, *Principios generales de higiene de los alimentos*

NORDOM 622, *Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales*

NORDOM 694, *Envases — Guía general para la utilización de los materiales plásticos en el envasado de productos alimenticios*

NORDOM 558, *Análisis y toma de muestra — planes de muestreo para alimentos preenvasados*

ISO 2479-1972, *Determinación de materia insoluble en agua o en ácido y preparación de soluciones principales para otras determinaciones*

ISO 2480-1972, *Determination of sulphate content — barium sulphate gravimetric method*

ISO 2481-1973, *Determination of halogens, expressed as chlorine — mercurimetric method*

ISO 2482-1973, *Determination of calcium and magnesium contents — EDTA complexometric methods*

ECSS/SC 183-1979, *Determination of potassium content by sodium tetraphenylborate volumetric method*

ECSS/SC 184-1979, *Determination of potassium content by flame atomic absorption spectrophotometric method*

ISO 2483-1973, *Determination of the loss of mass at 110°C*

ECSS/SC 311-1982, *Determination of arsenic content — silver diethyldithiocarbamate photometric method*

ECSS/SC 312-1982, *Determination of total mercury content — cold vapour atomic absorption spectrometric method*".

ECSS/SC 313-1982, *Determination of total lead content — flame atomic absorption spectrometric method*

ECSS/SC 314-1982, *Determination of total cadmium content — flame atomic absorption spectrometric method*

ESPA/CN 109/84, *Determination of total iodine content — Titrimetric method using sodium thiosulfate*

3 Términos y definiciones

A los fines de este documento, se aplicarán los términos y definiciones siguientes.

3.1

Aditivos para alimentos

Se entiende cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento ni se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico (incluso organoléptico) en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetamiento, transporte o conservación de ese alimento, resulta, o es de prever que resulte (directa o indirectamente) en que él o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de éstos. El término no comprende los contaminantes ni las sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar la calidad nutricional, ni el cloruro de sodio.

[FUENTE: NORDOM 622, Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales.]

3.2

Buenas prácticas de fabricación

Conjunto de lineamientos y actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones sanitarias requeridas para su uso o consumo. En particular, en el caso de los aditivos, se refiere a la cantidad mínima necesaria para lograr el efecto deseado.

[FUENTE: Diario Oficial de la Federación. México, D.F.]

3.3

Sal

Producto constituido básicamente por cloruro de sodio que proviene exclusivamente de fuentes naturales. Se presenta en forma de cristales incoloros, solubles en agua y de sabor salado franco.

[FUENTE: Diario Oficial de la Federación. México, D.F.]

3.4

Sal yodada

Es el producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio al que se ha añadido yodato o yoduro de sodio o de potasio, en las cantidades establecidas en la presente norma.

[FUENTE: NORDOM 78 (2da Rev. 2024) Sal para uso en la industria alimentaria. Especificaciones.]

3.5

Sal yodada fluorurada

Producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio al que se ha añadido fluoruro de sodio o potasio, yodato o yoduro de sodio o de potasio, en las cantidades establecidas en la presente norma.

[FUENTE: NORDOM 78 (2da Rev. 2024) Sal para uso en la industria alimentaria. Especificaciones.]

3.6

Sal de calidad alimentaria

Es el producto obtenido de la purificación del cloruro de sodio. Se aplica a la sal utilizada como vehículo de micronutrientes.

3.7

Sal en grano

Se obtiene por la evaporación del agua de mar por los rayos del sol. Se conoce también como sal marina.

Nota 1: Esta sal se utilizará como materia prima.

3.8

Sal evaporada

Producida por la evaporación térmica de salmueras artificiales. Estas salmueras artificiales son preparadas al disolver sal de mina libre de nitritos o la sal solar. Cuando estas salmueras son tratadas con reactivos químicos para eliminar compuestos presentes recibe el nombre de sal evaporada pura.

Nota 1: Tanto la sal de mina como la sal en grano son sales no refinadas y contienen impurezas solubles e insolubles, algunas de ellas tóxicas y que pueden ocasionar trastornos fisiológicos, tales como el sulfato de calcio que es el responsable de los cálculos biliares y hepáticos.

4 Composición esencial y factores de calidad

4.1 Contenido mínimo del cloruro de sodio (NaCl)

El contenido de NaCl no deberá ser inferior al 98 % de la materia seca, con exclusión de los aditivos.

4.2 Productos secundarios y contaminantes presentes

El resto estará integrado por productos secundarios naturales, presentes en cantidades diversas según el origen y el método de producción de la sal, y compuestos sobre todo de sulfatos, carbonatos, bromuros, y cloruros de calcio, potasio, magnesio y sodio. Puede contener también contaminantes naturales en cantidades diversas, según el origen y el método de producción de la sal.

4.3 Utilización como vehículo

Cuando la sal se emplee como vehículo de aditivos alimentarios o nutrientes por razones tecnológicas o de salud pública, se utilizará sal de calidad alimentaria. Ejemplos de tales preparados son las mezclas de sal con nitratos y/o nitritos (sal de curado) y la sal mezclada con pequeñas cantidades de fluoruro, yoduro, hierro, vitaminas, etc. y aditivos utilizados para transportar o estabilizar tales adiciones.

4.4 Yodación de la sal de calidad alimentaria

Por motivo de salud pública, la sal de calidad alimentaria deberá ser yodada para prevenir los desordenes por deficiencias de yodo (DDY).

4.4.1 Compuestos de yodo

Para fortificar la sal de calidad alimentaria deberán utilizarse yodatos de sodio o potasio.

4.4.2 Dosis máxima y mínima

Las dosis máxima y mínima utilizadas para la yodación de la sal de calidad alimentaria se calcularán como yodo (expresado en mg/kg o ppm), establecidas por las autoridades sanitarias nacionales (Véase la tabla 2).

4.4.3 Garantía de calidad

La sal yodada de calidad alimentaria será producida por empresas que cuenten con la infraestructura física y tecnológica necesaria para garantizar la adecuada producción de acuerdo con los principios de buenas prácticas de fabricación (BPF).

5 Clasificación y designación

La sal de calidad alimentaria, de acuerdo a sus características de granulometría y pureza, se clasifica en dos tipos:

5.1 Sal molida

Es el producto obtenido por la molienda de sal en grano, cuyos cristales deberán pasar en un 95 % como mínimo, por un tamiz No.18 (1.00 mm) y un 20 % máximo por un tamiz No.70 (0.212 mm).

5.2 Sal refinada

Es el producto procesado para eliminar sales higroscópicas de magnesio y calcio, impurezas orgánicas, arena, tierra, y fragmentos de concha; y sometida a proceso de refinado y purificación; cuyos cristales deberán pasar totalmente por el tamiz No. 20 (0.85 mm de abertura) y el 25 % como mínimo deberá pasar por el tamiz No. 60 (0.25 mm de abertura).

NOTA 1: Ambas deberán cumplir con los requisitos especificados en las Tablas 1 y 2.

6 Requisitos

6.1 La sal de calidad alimentaria deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, deberá estar limpia y exenta de nitritos y de impurezas.

6.2 Una solución acuosa 1:20 usualmente tendrá un pH entre 5.5. y 8.5 (el pH podrá ser mayor, si son agregados agentes alcalinos).

6.3 Todos los aditivos que se empleen deberán ser de calidad alimentaria (véase la Tabla 1).

Tabla 1 — Aditivos alimentarios

Antiaglutinantes:	Dosis máxima en el producto final
341(iii) Ortofosfato tricálcico 170 (i) Carbonato de calcio 504(i) Carbonato de magnesio 530 Óxido de magnesio 1205 Copolímero de metacrilato básico (CMB) 551 Dióxido de silicio, amorfo 552 Silicato de calcio	5-10 g/kg
553(i) Silicato de magnesio 554 Silicato de sodio y aluminio 552 Silicato de calcio 470(i) Sales de ácidos mirístico, palmítico y esteárico con amonio, calcio, potasio y sodio	BPF (Buenas prácticas de fabricación)
538 Ferrocianuro de calcio 536 Ferrocianuro de potasio 535 Ferrocianuro de sodio	10 mg/kg, solos o mezclados, como ion ferrocianuro (Fe (CN) ₆) ¹
Coadyuvantes de elaboración 900a Polidimetilsiloxano	10 mg de residuo/kg
NOTA 1: La sal de calidad alimentaria, en cualquiera de sus modalidades, deberá ser yodada y fluorada en los rangos indicados en la tabla 2.	
NOTA 2: Adicional a los aditivos presentes en la Tabla 1, se podrán utilizar los aditivos alimentarios comprendidos en las tablas 1 y 2 de la Norma CXS-192-1995 en la categoría de alimentos 12.1.1 (Sal).	

6.1 Adición de micronutrientes

La adición de los compuestos de yodo y de flúor se hará por vía seca o húmeda.

6.2 Requisitos organolépticos

La sal de calidad alimentaria deberá reunir los requisitos organolépticos siguientes:

- Aspecto:** cristales de granulación uniforme;
- Color:** blanco;
- Olor:** inodoro;
- Sabor:** salino característico.

6.3 Requisitos físicos y químicos

La sal de calidad alimentaria deberá cumplir con los requisitos especificados en la tabla 2.

Tabla 2 — Requisitos físicos y químicos

Requisitos	Sal molida		Sal refinada	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.
Contenido de cloruro de sodio con referencia al producto seco, determinado por diferencia (%)	98.0	–	98.0	–
Contenido de sulfatos, expresado como CaSO ₄ , con referencia al producto seco y excluyendo la sustancia deshidratante agregada. (%)	–	1.4	–	0.50
Contenido de cloruro de calcio y magnesio, con referencia al producto seco y excluyendo la sustancia deshidratante agregada. (%)	–	0.5	–	0.2
Contenido de sustancia insoluble en el agua, con referencia al producto seco excluyendo la sustancia deshidratante agregada. (%)	–	0.3	–	0.2
Contenido de humedad, excluyendo la sustancia deshidratante agregada. (%) ² referida a una temperatura ambiente de 25° C.	–	0.5	–	0.2
Contenido de yodo elemental (mg/kg)	20	50	20	50
Grado de turbidez en una solución al 10 % en agua (NTU)	–	25	–	–
Contenido de flúor (mg/kg)	200	250	200	250

NOTA 1: En las comunidades que se consuma agua con más de 0.7 mg/kg de flúor, no se deberá consumir sal fluorada.

7 Requisitos microbiológicos

La sal de calidad alimentaria no deberá contener bacterias coliformes ni microorganismos patógenos. El recuento de gérmenes no patógenos no podrá ser mayor a 20 000 unidades formadoras de colonias por gramo (UFC/g).

8 Inspección y recepción

8.1 Toma de muestra

8.1.1 Se extraerá una muestra global homogeneizada para asegurarse de que la misma sea representativa del lote, se subdividirá en varias muestras para laboratorio compuestas cada una por una toma elemental del producto del lote o remesa que deberá analizarse.

8.1.2 Los criterios de aceptación dependerán de que el promedio de las muestras extraídas del lote se ajuste a las disposiciones de la presente norma.

9 Contaminantes

La sal de calidad alimentaria no deberá contener contaminantes en cantidades y formas que resulten nocivas para la salud del consumidor. En particular, no deberán superarse los siguientes límites máximos.

- a) Arsénico:** no más de 0.5 mg/kg expresado como As;
- b) Cobre:** no más de 2 mg/kg expresado como Cu;
- c) Plomo:** no más de 1 mg/kg expresado como Pb;
- d) Cadmio:** no más de 0.5 mg/kg expresado como Cd;
- e) Mercurio:** no más de 0.1 mg/kg expresado como Hg.

10 Higiene

Con el fin de garantizar un nivel adecuado de higiene alimentaria hasta que el producto llegue al consumidor, el método de producción, envasado, almacenamiento y transporte de la sal de calidad alimentaria deberá evitar riesgo de contaminación (véase la Nordom 581).

11 Etiquetado

11.1 Además de los requisitos establecidos en la Nordom 53, se aplicarán las disposiciones específicas siguientes:

11.1.1 El nombre del producto que habrá de declararse en la etiqueta será "sal", seguido de su clasificación (molida, refinada) y de la marca comercial. Se deberán declarar los antiaglutinantes añadidos.

11.1.2 Cuando la sal se utilice como vehículo de uno o más nutrientes, y se comercialice como tal al público, el nombre del producto deberá calificarse para indicar esa finalidad, p. ej., "sal fluorada", "sal yodada", "sal enriquecida con hierro", "sal fluorada y yodada".

11.1.3 Cuando la sal se utilice como vehículo de nutrientes y se comercialice como tal por razones de salud pública, será necesario indicar la fecha, siempre que la duración del producto en el almacén sea válida hasta el final de un determinado período.

11.1.4 En la etiqueta deberá indicarse claramente el origen de la sal, siempre que tal indicación no induzca a engaño y error al consumidor, al igual que el nombre del fabricante, la dirección de la fábrica, la masa neta en unidades del sistema internacional, el número de lote, la fecha de fabricación y cualquier otro requisito establecido en la NORDOM 53.

12 Envasado, transporte y almacenamiento

12.1 Para evitar la pérdida de yodo, la sal yodada deberá empacarse en envases herméticos o bien de polietileno de alta densidad (HDPE) o de polipropileno (PP) (laminado).

12.2 No deberán utilizarse para envasar sal yodada, sacos que hayan sido utilizados anteriormente para envasar otros artículos como fertilizantes, cemento, sustancias químicas, etc.

12.3 Deberá agilizarse la red de distribución, de forma que se reduzca el intervalo entre la yodación y el consumo de la sal.

12.4 La sal yodada no deberá exponerse a la lluvia, a humedad excesiva o a la luz solar directa en ninguna de las fases de almacenamiento, transporte o venta.

12.5 Los sacos de sal yodada se almacenarán solamente en locales o depósitos cubiertos que dispongan de suficiente ventilación.

12.6 Deberá advertirse asimismo al consumidor que conserve la sal yodada en un lugar que la proteja contra la exposición directa a la humedad, al calor y a la luz solar.

13 Métodos de muestreo y análisis.

13.1 Muestreo

Se procederá conforme a los planes de muestreo establecidos por la NORDOM 558 para productos alimenticios preenvasados.

13.2 Determinación del contenido de cloruro sódico

(Véase la Norma CXS 150-1985)

13.2.1 Este método permite calcular el contenido de cloruro de sodio (NaCl), según lo establecido en el apartado 3.1, sobre la base de los resultados de la determinación de los contenidos de sulfato (conforme al método indicado en el apartado 13.4), halógenos (conforme al método indicado en el apartado 13.5), calcio y magnesio (conforme al método indicado en el apartado 13.6), potasio (conforme al método indicado en el apartado 13.7) y de la pérdida en el secado (conforme al método indicado en el apartado 13.8). Proceder a la conversión del sulfato en CaSO_4 y el calcio no utilizado en CaCl_2 a no ser que el sulfato presente en la muestra sea superior a la cantidad necesaria para combinarlo con calcio, en cuyo caso se convertirá al calcio en CaSO_4 , y el sulfato no utilizado, primero en MgSO_4 y el sulfato restante en Na_2SO_4 .

13.2.2 Convertir el magnesio no utilizado en MgCl_2 , el potasio en KCl, y los halógenos no utilizados en NaCl, expresar el contenido de NaCl referido a la materia seca, multiplicando el porcentaje de NaCl por $100/100-P$, donde P representa el porcentaje de pérdida en el secado.

13.3 Determinación de materia insoluble

Según el método ISO 2479-1972 "Determinación de materia insoluble en agua o en ácido y preparación de soluciones principales para otras determinaciones".

13.4 Determinación del contenido de sulfato

Según el método ISO 2480-1972 "Determination of sulphate content - barium sulphate gravimetric method".

13.5 Determinación de sustancias halógenas

Según el método ISO 2481-1973 "Determination of halogens, expressed as chlorine - mercurimetric method" (para la recuperación del mercurio de los residuos de laboratorio, véase el Anexo ECSS/SC 183-1979).

13.6 Determinación del contenido de calcio y magnesio

Según el Método ISO 2482-1973 "Determination of calcium and magnesium contents - EDTA complexometric methods".

13.7 Determinación del contenido de potasio

Según el método ECSS/SC 183-1979 "Determination of potassium content by sodium tetraphenylborate volumetric method" o bien según el método ECSS/SC 184-1979 "by flame atomic absorption spectrophotometric method".

13.8 Determinación de la pérdida por desecación (humedad convencional)

Según el Método ISO 2483-1973 "Determination of the loss of mass at 110°C".

13.9 Determinación del contenido de cobre

Según el método ECSS/SC 144-1977 "Determination of copper content - zinc debenzylthiocarbamate photometric method".

13.10 Determinación del contenido de arsénico

Según el método ECSS/SC 311-1982 "Determination of arsenic content - silver diethyldithiocarbamate photometric method".

13.11 Determinación del contenido de mercurio

Según el método ECSS/SC 312-1982 "Determination of total mercury content – cold vapour atomic absorption spectrometric method".

13.12 Determinación del contenido de plomo

Según el método ECSS/SC 313-1982 "Determination of total lead content - flame atomic absorption spectrometric method".

13.13 Determinación del contenido de cadmio

Según el método ECSS/SC 314-1982 "Determination of total cadmium content - flame atomic absorption spectrometric method".

13.14 Determinación del contenido de yodo

Según el método ESPA/CN 109/84 "Determination of total iodine content – titrimetric method using sodium thiosulfate".

Bibliografía

- [1] ICAITI 34024, 22 de 06 2012, *Sal de mesa*.
- [2] ITINTEC 209.015, 1974, *Sal para consumo doméstico*.
- [3] *Normas Sanitarias de Alimentos de la Organización Panamericana de la Salud*, 1968.
- [4] *Diario Oficial de la Federación. México, D.F.*