

CONSELHO DE MINISTROS

Decreto Lei nº 24/2002

de 11 de Setembro

A carência de iodo tem efeitos sobre o organismo humano, provocando lesões cerebrais permanentes, insuficiências da função de reprodução, perturbações musculares, surdo-mudez, morte na altura do nascimento e atraso mental nas crianças.

Um estudo efectuado em 1996 pela Direcção Geral da Saúde, intitulado "Inquérito nacional de carência em iodo e o consumo do sal", demonstrou que em Cabo Verde a situação é de endemia moderada com 25% de taxa de prevalência bocio global e de 5,2% de taxa de prevalência de bócio visível. Ainda segundo os resultados das análises de concentração de iodo urinário a carência de iodo a nível nacional é ligeira, havendo zonas de carência severa.

Cabo Verde é um país produtor, importador e exportador do sal, pelo que, por razões de saúde públicas, torna-se absolutamente necessária a imposição da obrigatoriedade da iodação deste produto antes do seu consumo.

Estabelecendo normas sobre as características e a qualidade do sal, padronização das respectivas embalagens, autorização de unidades empresariais de produção, bem como a fiscalização da produção, importação, comercialização e exportação do sal, este diploma visa, por um lado, resolver um problema de saúde pública resultante da carência de iodo na dieta alimentar e, por outro, promover a indústria nacional de produção do sal, em conformidade com a declaração da cimeira mundial da criança de 1990, as recomendações da OMS e as regras vigentes nos Estados membros da CEDEAO, organizações de que Cabo Verde faz parte.

Assim:

No uso da faculdade conferida pela alínea a) do número 2 do artigo 203.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1º

(Objecto)

O presente diploma regula a produção, importação, exportação, comercialização e utilização do sal iodado para o consumo humano e animal.

Artigo 2º

(Definições)

Para os efeitos do presente diploma considera-se:

a) Sal - produto designado quimicamente por cloreto de sódio que pode provir do mar, de minas subterrâneas ou de salmoura natural;

b) Sal iodado - sal com iodato ou iodeto de potássio.

Artigo 3º

(Obrigatoriedade de iodação do sal)

1. O sal destinado ao consumo humano e animal, produzido localmente ou importado, deve ser iodado antes da sua disposição à venda no território nacional, ou da sua exportação ou reexportação.

2. Na iodação do sal produzido localmente deve ser utilizado iodato de potássio.

Artigo 4º

(Composição do sal iodado)

O sal iodado deve ter a seguinte composição:

- a) No local da produção e no caso da exportação: o mínimo de 50 partes de iodo para 1.000.000 de partes de sal (50ppm) e o máximo de 80 partes de iodo para 1.000.000 de partes de sal (80ppm).
- b) Nos locais de venda, a grosso e a retalho, e no caso da importação, à chegada: o mínimo de 30 partes de iodo para 1.000.000 de partes de sal (30ppm) e o máximo de 50 partes de iodo para 1.000.000 de partes de sal (50ppm).

Artigo 5º

(Factores essenciais de composição e de qualidade)

Para efeitos do presente diploma, o sal deve ter as seguintes características de qualidade e condições de higiene:

- a) Teor de humidade - máximo entre 1,7 e 6 % do produto global.
- b) Teor de cloreto de sódio - não inferior a 97% do extracto seco, excluído dos aditivos.
- c) O remanescente diz respeito a produtos secundários naturais presentes em quantidades variáveis segundo a origem e o método de produção do sal, compreendendo principalmente sulfatos, carbonatos e brometo de cálcio, de potássio, de magnésio e de sódio assim como cloreto de cálcio, potássio e magnésio.
- d) Teor máximo de aditivos e contaminantes autorizados - o constante das directrizes do Codex Alimentarius que constitui Anexo I ao presente diploma.
- e) Teor de impurezas - não superior a 0,3% do produto.
- f) Contaminantes naturais - podem também estar presentes em quantidades variáveis segundo a origem e o método de produção do sal.

Artigo 6º

(Análise e controlo de qualidade)

1. O sal produzido localmente, importado, ou destinado à exportação deve ser objecto de controlo de qualidade.

2. A qualidade do sal iodado deve ser certificada pela entidade responsável pelo controlo da qualidade alimentar, precedendo parecer favorável da Direcção Geral de Saúde, mediante a emissão do título respectivo.

Artigo 7º

(Higiene)

Para garantir as condições apropriadas de higiene alimentar ao consumidor, o método de produção, acondicionamento, armazenagem e transporte do sal iodado devem excluir todo e qualquer risco da sua contaminação.

Artigo 8º

(Embalagem)

1. O sal iodado será embalado e acondicionado em embalagens de polypropileno, de preferência de polietileno de baixa densidade ou de outro tecido com revestimento interior em polypropileno em alta densidade.

2. O disposto no número anterior, no que concerne à comercialização, não é aplicável quando feita nos locais de venda a retalho.

Artigo 9º

(Rotulagem e Marcação)

A rotulagem das embalagens contendo o sal iodado terá as seguintes indicações:

- a) A menção do produto, "sal", seguido de "alimentar", "de cozinha" ou "de mesa";
- b) O local de origem, ou o método de produção;
- c) A lista completa dos ingredientes, enumerados por ordem decrescente e conforme as suas proporções, quando o produto vendido contiver um ou vários aditivos alimentares ou elementos nutritivos;
- d) Os aditivos alimentares, designados pelo próprio nome de categoria ou por um número de identificação oficial;
- e) O peso líquido, indicado em unidades de peso segundo o sistema métrico (unidades do sistema internacional);
- f) O nome e o endereço do fabricante e/ou do distribuidor;
- g) A data de validade, quando exista e o sal é utilizado como suporte de elementos nutritivos e vendido como tal por razões de saúde pública;
- h) Qualquer outra condição particular da armazenagem do alimento se a validade depender desta;
- i) As instruções de armazenagem, na medida do possível, deverão figurar próximas da data;
- j) O logotipo autorizado pelo Ministério da Saúde, para identificação de sal iodado produzido em Cabo Verde, conforme Anexo II ao presente diploma.

Artigo 10º

(Autorização)

1. A exploração de unidades de produção ou tratamento do sal depende da autorização da Direcção Geral da Indústria e Energia, ouvidos os membros do Governo responsáveis pelas áreas da Saúde e Ambiente.

2. O pedido de autorização é dirigido ao membro de Governo responsável pela área da Indústria e entregue nos Municípios da área de localização da unidade ou na sede nacional dos serviços de indústria.

Artigo 11º

(Fiscalização)

1. Compete às Delegacias de Saúde, Agência Reguladora de Controlo de Qualidade de Produtos Farmacêuticos e Alimentares, Inspeção Geral das Actividades Económicas, Direcção Geral da Indústria e Energia e Direcção Geral das Alfândegas, a fiscalização do cumprimento do disposto no presente diploma através dos seus funcionários ou agentes para o efeito credenciados.

2. Os funcionários ou agentes referidos no número anterior ficam obrigados a não divulgar as informações e os dados de que vierem a ter conhecimento no exercício das suas funções que constituam segredo comercial ou industrial.

Artigo 12º

(Sal impróprio para o consumo)

É impróprio para o consumo:

- a) O sal contendo aditivos não autorizados ou cuja presença seja susceptível de prejudicar a saúde do consumidor;
- b) O sal que comporta substâncias contaminantes em quantidade ou em forma susceptível de prejudicar a saúde do consumidor ou dos animais;
- c) O sal que não contenha as características de higiene, de qualidade e de iodação, nos termos do presente diploma.

Artigo 13º

(Contra-ordenações)

1. Constituem contra-ordenações:

- a) A produção, a distribuição, a comercialização, a utilização, a importação e a exportação do sal impróprio para o consumo;
- b) A colocação no mercado do sal que apresente risco para a saúde pública ou que possa provocar a contaminação;
- c) A manipulação, a transformação, o transporte ou o acondicionamento do sal que não respeite as disposições previstas no presente Decreto-Lei e em outros regulamentos em vigor.

2. A tentativa e a negligência serão punidas.

Artigo 14º

(Sanções)

1. As contra-ordenações previstas no artigo anterior são puníveis com coima de 3.000\$00 a 300.000\$00 e de 500.000\$00 a 1.500.000\$00, consoante tenham sido praticadas por pessoa singular ou colectiva, respectivamente.

2. A prática das contra-ordenações previstas no pode determinar a aplicação das seguintes sanções acessórias:

- a) Apreensão do sal e a sua consequente retirada de circulação, nos termos do art. 6º do Decreto-Lei n.º 89/92, de 16 de Julho;
- b) Encerramento do estabelecimento, da fábrica ou cancelamento das licenças, autorizações, certificados ou números sanitários.

Artigo 15º

(Processamento e aplicação das sanções)

1. A averiguação das contra-ordenações no artigo 13º e a instrução dos respectivos processos são, consoante os casos, da competência das autoridades de fiscalização referidas no n.º 1 do artigo 11º.

2. A aplicação das coimas e das sanções acessórias compete ao Ministro da Saúde.

3. O produto das coimas reverte para o Estado.

Artigo 16º

(Casos Omissos)

Em tudo que não estiver disposto ou previsto no presente diploma, aplica-se as normas do CODEX ALIMENTARIUS (CODEX STANDARD FOR FOOD GRADE SALT CX STAN 150-1985 <Rev. 1-1997, Amend. 1-1999>, Anexo I ao presente diploma.

Artigo 17º

(Regulamentação)

O Governo adoptará os regulamentos necessários à execução do presente diploma.

Artigo 18º

(Entrada em vigor)

O presente diploma entra em vigor no prazo de 180 dias após a sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

José Maria Pereira Neves - Carlos Duarte de Burgo - Maria Madalena Brito Neves - Dario Laval Dantas dos Reis - José Armando Ferreira Duarte.

Promulgado em 5 de Agosto de 2002.

Publique-se.

O Presidente da República, PEDRO VERONA RODRIGUES PIRES

Referendado em 6 de Agosto de 2002.

O Primeiro Ministro, *José Maria Pereira Neves.*

ANEXO I

(Artigo 9º, alínea j)

PADRÃO CODEX PARA O SAL ALIMENTAR
CX STAN 150-1985 (Ver. 1-1997, Emenda 1-1999)¹

1. ÂMBITO

Este padrão é aplicável ao sal utilizado como ingrediente alimentar, tanto para a venda directa ao consumidor como para os produtores de alimentos assim como ao sal utilizado como transportador de aditivos e/ou nutrientes alimentares. Mas não é aplicável ao sal de origens diferentes das mencionadas na Secção 2, nomeadamente ao sal enquanto um produto derivado das indústrias químicas.

2. DESCRIÇÃO

O Sal alimentar é um produto cristalino que consiste predominantemente em cloreto de sódio, e é obtido do mar, a partir de depósitos subterrâneos de salinas ou de água salgada.

3. COMPOSIÇÃO ESSENCIAL E FACTORES DE QUALIDADE

3.1 Conteúdo mínimo de NaCl (cloreto de sódio)

O conteúdo do NaCl não deverá ser inferior a 97% em resíduos secos, excluindo os aditivos.

3.2 Produtos secundários e contaminantes naturalmente presentes

O remanescente compreende produtos secundários naturais que estão presentes, em quantidades variáveis, dependendo da origem e do método de produção do sal e são essencialmente compostos por cálcio, potássio, magnésio e sulfato de sódio, carbonatos, brometos e também por cálcio, potássio, cloreto de magnésio. Os contaminadores naturais podem também estar presentes em quantidades variáveis que variam com a origem e o método de produção do sal.

3.3 Enquanto transportador

O Sal alimentar deverá ser utilizado quando o sal é usado como transportador de os aditivos ou nutrientes alimentares por razões tecnológicas ou de saúde pública. Exemplos destes preparos são as misturas do sal com o nitrato e/ou o nitrito (sal curativo) e sal misturado com pequenas quantidades de fluoreto, iodeto ou iodato, ferro, vitaminas, etc., e aditivos utilizados para carregar ou estabilizar essas adições.

3.4 A iodação do sal alimentar

Em regiões com deficiências em iodo, o sal alimentar deverá ser iodado para evitar distúrbios causados pela deficiência em iodo (DII) por razões de saúde pública.

3.4.1 Compostos de iodo

Para a fortificação do sal alimentar com o iodo, pode-se utilizar o iodeto ou iodato de potássio e sódio.

¹ O Padrão CODEX para o Sal Alimentar foi adoptado pela CODEX Alimentarius Commission na sua 16ª sessão em 1985. O Padrão revisado foi adoptado pela 22ª Sessão em 1997 e emendada na sua 23ª Sessão em 1999. O Padrão já foi submetido a todos os Países Membros e Membros Associados da FAO e da OMS para aceitação em conformidade com Os Princípios Gerais da Codex Alimentarius.

3.4.2 Níveis máximos e mínimos

Os níveis máximos e mínimos utilizados para a iodação do sal alimentar são calculados como iodo (expressos em mg/kg) e deverão ser estabelecidos pelas autoridades nacionais da saúde à luz da situação local em termos da deficiência em iodo.

Garantia de qualidade

A produção do sal alimentar iodado só deverá ser realizada por produtores credíveis com conhecimento e equipamentos apropriados à produção adequada do sal alimentar iodado e, especificamente, em relação à correcta dosagem e misturas.

4. ADITIVOS ALIMENTARES

4.1 Todos os aditivos utilizados devem ter qualidade alimentar para consumo.

4.2 Agentes anti-aglomerantes

Níveis máximos no produto acabado

341 (iii) Tricalcium Ortofosfato	20g/kg
170(i) Carbonato de cálcio	}
504(i) Carbonato de magnésio	}
530 Óxido de magnésio	}
551 Dióxido silicone, ânfora	}
552 Silicato de cálcio	} GMP
553(i) Silicato de magnésio	}
554 Aluminosilicato de sódio	}
556 Silicato de alumínio de cálcio	}
470 Sais dos ácidos mirístico, palmítico ou esteárico (cálcio, potássio, sódio)	
538 Ferrocianeto de cálcio	}
536 Ferrocianeto de potássio ²	} 10mg/kg, só ou em
535 Ferrocianeto de sódio ²	} combinação, como Fe (CN)6
Emulsificadores	
433 Monooleato de sorbitol polioxietileno (20)	10mg/kg
Elementos de Apoio ao Processamento	
900a Polidimetilsiloxane ³	10 mg resíduo/kg

² O nível máximo para os ferrocianetos de Sódio e Potássio pode ser 20 mg/kg quando utilizado na preparação do sal "dendrítico".

³ Polidimetilsiloxane está listado como um agente anti-espuma, lubrificante, agente anti-aderente e de moldagem (como Dimetilpolisiloxane) no Inventário do Codex de Elementos de Apoio ao Processamento. Polidimetilsiloxane está listado como um agente anti-espuma, agente anti-aglomerante e emulsificador no Sistema Internacional de Numeração do Codex para Aditivos Alimentares.

5. CONTAMINANTES

O sal alimentar pode não conter contaminantes em quantidades e em formas que possam ser prejudiciais à saúde do consumidor. Particularmente os seguintes limites máximos não devem ser excedidos:

Arsénico -- não mais do que 0.5 mg/kg expresso como As.

Cobre -- não mais do que 2 mg/kg expresso como Cu.

Chumbo -- não mais do que 2 mg/kg expresso como Pb.

Cádmio -- não mais do que 0.5 mg/kg expresso como Cd.

Mercúrio -- não mais do que 0.1 mg/kg expresso como Hg.

6. HIGIENE

Por forma a garantir que os padrões adequados da higiene alimentar são mantidos até que o produto chegue ao consumidor, o método de produção, a embalagem, o armazenamento e transporte do sal alimentar deverão ser feitos de tal forma a evitar quaisquer riscos de contaminação.

7. ROTULAGEM

Para além das exigências do Padrão Generalizado de CODEX para a Rotulagem de Alimentos Pré-embalados (CODEX STAN 1-1985, Ver. 2-1999), aplicam-se as seguintes disposições específicas:

7.1 Nome do produto

7.1.1 O nome do produto, tal como designado no rótulo, deverá ser "sal".

7.1.2 Perto do nome "sal" deverá estar a declaração de ou "Qualidade Alimentar" ou "Sal de Cozinha" ou "Sal de Mesa".

7.1.3 Somente quando o sal contém um ou mais sais ferrocianetos, adicionados à água de salmoura durante a fase de cristalização, o termo "dendrítico" poderá ser incluído a acompanhar o nome.

7.1.4 Quando o sal é utilizado como transportar de um ou mais nutrientes e vendido como tal por razões de saúde pública, o nome do produto deverá estar declarado de forma clara no rótulo, por exemplo "sal fluoridatado", "sal iodado", "sal fortificado com ferro", "sal fortificado com vitaminas" e assim por diante, conforme o caso.

7.1.5 Uma indicação da origem, de acordo com o descrito na Secção 2, ou do método de produção deverá constar no rótulo, desde que essa mesma indicação não iluda ou engane o consumidor.

7.2 Rotulagem de embalagens não a retalho

As informações nas embalagens não a retalho devem ser dadas na embalagem ou em documentos anexos, com excepção do nome do produto, a identificação do lote e o nome e endereço do fabricante ou da entidade que embalou que deverão aparecer na própria embalagem. Contudo, a

identificação do lote e o nome e endereço do fabricante ou entidade que embalou podem ser substituídos por uma marca de identificação, desde que essa marca seja claramente identificável com os documentos anexos.

8. MÉTODOS DE ANÁLISE E AMOSTRAGEM

8.1 Amostragem (ver Apêndice)

8.2 Determinação do conteúdo de cloreto de sódio

Este método permite calcular o conteúdo do cloreto de sódio, tal como disposto na Secção 3.1, com base nos resultados das determinações do sulfato (Método 8.4), halogéneos (Método 8.5), cálcio e magnésio (Método 8.6), potássio (Método 8.7) e perda durante secagem (Método 8.8). Converta o sulfato para CaSO_4 e o cálcio não utilizado para CaCl_2 , a não ser que o sulfato na amostra exceda a quantia necessária para combinar com o cálcio. Neste caso, converta o cálcio para CaSO_4 e o sulfato não utilizado passa primeiro para MgSO_4 e qualquer remanescente do sulfato para Na_2SO_4 . Converta o magnésio não utilizado para MgCl_2 . Converta o potássio para KCl . Converta os halogéneos para NaCl . Registe o conteúdo do NaCl em resíduo seco, multiplicando a percentagem do NaCl por $100/100-P$, onde P é a percentagem perdida durante a secagem.

8.3 Determinação de matéria insolúvel

De acordo com o ISO 2479-1972 "Determinação da matéria solúvel na água ou no ácido e preparação das principais soluções para outras determinações".

8.4 Determinação do conteúdo do sulfato

De acordo com o ISSO 2480-1972 "Determinação do conteúdo do sulfato – "barium sulphate gravimetric method".

8.5 Determinação de halogéneos⁴

De acordo com o ISSO 2481-1973 "Determinação de halogéneos, expressos como cloro – mercurimetric method" (para a recuperação de mercúrio a partir de desperdício de laboratório, ver Anexo de ECSS/SC 183-1979).

8.6 Determinação dos conteúdos de cálcio e magnésio

De acordo com o ISSO 2482-1973 "Determinação dos conteúdos do cálcio e do magnésio – EDTA complexometric methods".

8.7 Determinação do conteúdo de potássio

De acordo com ECSS/SC 183-1979 "Determinação do conteúdo do potássio através do método volumétrico de tetrafenilborato de sódio" ou, em alternativa, de acordo com ECSS/SC 184-1979 "by flame atomic absorption spectrophotometric method".

8.8 Determinação da perda na secagem (humidade convencional)

De acordo com o ISSO 2483-1973 "Determinação da perda de massa a 110°C ".

8.9 Determinação do conteúdo de cobre

De acordo com o ECSS/SC 144-1977 "Determinação do conteúdo do cobre – zinc dibenzylthiocarbamate photometric method".

8.10 Determinação do conteúdo de arsénio

De acordo com o método ECSS/SC 311-1982 "Determinação do conteúdo de arsénio – silver diethylthiocarbamate photometric method".

8.11 Determinação do conteúdo de mercúrio

De acordo com o método ECSS/SC 312-1982 "Determinação do conteúdo total de mercúrio – cold vapor atomic absorption spectrometric method".

8.12 Determinação do conteúdo de chumbo

De acordo com o método ECSS/SC 313-1982 "Determinação do conteúdo total de chumbo – flame atomic absorption spectrometric method".

8.13 Determinação do conteúdo de cádmio

De acordo com o método ECSS/SC 314-1982 "Determinação do conteúdo total do cádmio – flame atomic absorption spectrometric method".

8.14 Determinação do conteúdo de iodo

De acordo com o método ESPA/CN 109/84 "Determinação do conteúdo total do iodo – método titrimétrico usando o tiosulfato de sódio".

MÉTODO DE AMOSTRAGEM DO SAL ALIMENTAR PARA DETERMINAÇÃO

DO CLORETO DE SÓDIO

1.1. ÂMBITO

Este método especifica o procedimento de amostragem a ser aplicada quando se está a determinar o principal componente por forma a avaliar a qualidade alimentar do cloreto de sódio (sal) tal qual estabelecido no Padrão CODEX para o Sal Alimentar, Secção 3: "Factores Essenciais da Composição e Qualidade".

Inclui-se também o critério a ser utilizado para a aceitação ou rejeição de um lote ou uma remessa com base nesta amostra.

2. ÂMBITO DA APLICAÇÃO

Este método é aplicável à amostragem de qualquer tipo de sal que se pretenda utilizar como produto alimentar, seja embalado ou a grosso.

3. PRINCÍPIO

Este método representa um procedimento de amostragem por variáveis para a qualidade média: análise de amostragem a grosso misturada.

A amostragem a grosso misturada é produzida de tal forma que ela é representativa de um lote ou uma remessa e é composta por uma proporção de elementos retirados do lote ou da remessa a ser analisada.

⁴ Um método alternativo para a determinação de halogéneos através do uso do nitrato de prata está a ser estudado.

O critério de aceitação baseia-se no facto de que o valor mediano obtido da análise das amostras a grosso misturadas deve estar em conformidade com as disposições no Padrão.

4. DEFINIÇÕES

Os termos utilizados neste método de amostragem referem-se aos termos incluídos nas "Instruções sobre os Procedimentos de Amostragem CODEX" (CX/MAS 1-1987).

5. EQUIPAMENTOS

O equipamento da amostragem a ser utilizado deve ser adaptado à natureza dos testes a serem realizados (por exemplo: amostragem através do "borer", equipamento de amostragem feito de material quimicamente inerte, etc.). Os recipientes utilizados para a recolha das amostras devem ser de material quimicamente inerte e hermeticamente fechado.

6. PROCEDIMENTOS

6.1 Sal Pré-Embalado

A Amostragem pode ser feita através da "amostragem aleatória" ou da "amostragem sistemática". A escolha do método a ser utilizado depende da natureza do lote (por exemplo: se as embalagens são marcadas com números sucessivos, a amostragem sistemática pode ser mais apropriada).

6.1.1 Amostragem aleatória

Retire o número "n" de elementos do lote de tal forma que cada elemento no lote tenha a mesma oportunidade de ser seleccionado.

6.1.2 Amostragem sistemática

Se as "N" unidades no lote foram classificadas e podem ser enumeradas de 1 a N, a amostragem sistemática de 1-em-N dos "n" elementos pode ser obtida da seguinte forma:

- Determinar o valor k como $k=N/n$ (Se k não foi for um número inteiro, então arredonde-o para o número inteiro mais próximo).
- A partir dos primeiros elementos k no lote, retire um elemento de forma aleatória e daí para frente com todos os elementos k.

6.2 SAL A GROSSO (grande quantidade)

Aqui o lote é ficticiamente dividido em elementos (estratos); um lote com uma massa total de m kg é considerado como sendo composto por m/100 elementos. Neste caso, é necessário fazer um plano de "amostragem estratificada" apropriado à dimensão do lote. As amostras são seleccionadas a partir de todos os estratos em proporção com o tamanho dos estratos.

Nota: A amostragem estratificada de uma população que pode ser dividida em diferentes sub-populações (chamadas estratos) é realizada de tal forma que proporções específicas da amostra são retiradas dos diferentes estratos.

6.3 Constituição da Amostra

6.3.1 O tamanho e o número de elementos que compõem a amostra dependem do tipo de sal e da dimensão do lote. O tamanho mínimo a ser tido em consideração deve estar em conformidade com uma das seguintes especificações segundo as circunstâncias:

- 250 g de sal a grosso ou pré-embalado em embalagens de mais de 1 kg;
- uma embalagem para o sal pré-embalado em embalagens de 500 g ou de 1 kg.

No que respeita o número de amostras a serem retiradas do lote, um exemplo de um número mínimo de amostras a serem retiradas pode ser encontrado no documento CX/MAS 1-1987, Apêndice V, Quadro 3, levando em conta a dimensão do lote e o nível apropriado de inspecção, neste caso é geralmente o nível 4 (ver parágrafo 8.4 no mesmo documento).

Combinar e misturar bem os diferentes elementos retirados do lote. Esta amostra do volume total misturado constitui a amostra de laboratório. Pode-se construir mais do que uma amostra de laboratório desta maneira.

7. CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO

7.1 Determinar o conteúdo de NaCl (%) de pelo menos duas porções da amostra de laboratório.

7.2 Calcular a média dos resultados obtidos para as porções n dos testes a partir da amostra de laboratório utilizando:

$$\bar{x} = \frac{\sum x}{n} \quad (n \geq 2)$$

De acordo com as disposições para conteúdo relevante (%) de NaCl, um lote ou uma remessa deve ser aceitável se verificar as seguintes condições:

$\bar{x} \geq$ nível mínimo especificado

8. RELATÓRIO DA AMOSTRAGEM

O relatório da amostragem deverá incluir as seguintes informações:

- O tipo e a origem do sal;
- Alterações do estado do sal (i.e. presença de resíduos estranhos);
- Data da amostragem;
- Número de lote ou de remessa;
- Método de embalagem;
- Massa total do lote ou da remessa;
- Número, massa unitária das embalagens e se a massa atribuída é dada em termos de massa líquida ou bruta;

h) Número de elementos analisados;

i) Número, natureza e posição inicial dos elementos incluídos nas amostras;

j) Número, composição e massa do volume total da(s) amostra(s) e o método utilizado para a sua obtenção e conservação;

k) Nome e assinatura das pessoas que realizaram a amostragem.

9. REFERÊNCIA BÁSICA

Documento CX/MAS 1-1987.

10. COMENTÁRIOS

“Amostra de laboratório” é a “amostra do volume total misturado” descrito no documento CX/MAS 1-1987, Apêndice IV, parágrafo 4-B.

ANEXO II