

ESPECIFICACION DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: SAL MARINA REFINADA TIPO 2

DENOMINACIÓN COMERCIAL: SAL MARINA GRUESA

CATEGORIA DEL PRODUCTO: SAL MARINA

RANGO DE APLICACIÓN

Las características analíticas que describen el producto, deben ser consideradas valores promedio, permitiéndose variaciones, dentro de las tolerancias marcadas para lotes concretos.

DESCRIPCIÓN

Sal marina 100% natural (obtenida por evaporación natural de aguas marinas) refinada. Secada exclusivamente por medios físicos sin utilización de ningún tipo de aditivos.

Cumple con los Requisitos Técnicos Sanitarios para la obtención, comercialización y circulación de la sal y salmueras, según establece el Real Decreto 1424/83.

ORIGEN

Sal marina 100% natural obtenida en salinas marítimas de la Bahía de Cádiz (España).

USOS PREVISTOS

Destinada tanto al consumo humano como a procesos industriales donde se requiera una sal de alta calidad. Nuestros productos están indicados para todo tipo de consumidores, incluyendo grupos vulnerables de la población, tales como niños o ancianos, a excepción del grupo de población con hipertensión, los cuales pueden consumir el producto Sal marina con reducido contenido en sodio.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

El producto se presenta en forma de cristales blancos, limpios y libres de materias extrañas, inodoros, solubles en agua y de sabor salino franco, con ausencia de sabores anormales.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	VALORES TÍPICOS *	LÍMITE
Residuo insoluble	< 0,5 g/kg	≤ 5 g/kg
NaCl	> 99 %	≥ 97 %
Humedad	0,2 %	≤ 0,5 %
Magnesio	0,05 %	≤ 2.0 %
Nitrógeno	< 4,0 mg/kg	≤ 20 mg/Kg
Cobre	<0,1 mg/Kg	≤ 2.0 mg/Kg
Plomo	0,03 mg/Kg	≤ 2.0 mg/Kg
Arsénico	0,03 mg/Kg	≤ 1.0 mg/Kg
Cadmio	< 0,01 mg/Kg	≤ 0.5 mg/Kg
Mercurio	< 0,03 mg/Kg	≤ 0.1 mg/Kg

Los parámetros señalados y sus valores límite están recogidos en el Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles y sus posteriores modificaciones.

** Basados en analíticas externas.*

NOTA: Con la realización del primer pedido el cliente acepta esta ficha técnica.

Última revisión: 2021

Granulometría	< 2,80 mm	100 %
	< 2,38 mm	90 - 100 %

ALÉRGENOS

	SI	NO
1. Cereales que contengan glúten, a saber: trigo (como espelta y trigo Khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; b) Maltodextrinas a base de trigo; c) Jarabes de glucosa a base de cebada; d) Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X
3. Huevos y productos a base de huevo.		X
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo: a) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) Gelatina de pescado o ictionola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.		X
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.		X
6. Soja y productos a base de soja, salvo: a) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; b) Tocoferoles naturales mezclados (E-306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) Fitoesteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) Ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.		X
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluidos el alcohol etílico de origen agrícola; b) Lactitol.		X
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
9. Apio y productos derivados.		X
10. Mostaza y productos derivados.		X
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.		X
13. Altramuces y productos a base de altramuces		X
14. Moluscos y productos a base de moluscos.		X

NOTA: Con la realización del primer pedido el cliente acepta esta ficha técnica.

Última revisión: 2021

VALORES NUTRICIONALES

Valor nutricional medio			
	Por 100 g	Por 3 gr.	Sodio
Valor energético	0 KJ	0 KJ	1,2 g en 3 g
	0 K cal	0 K cal	
Proteínas	0 g	0 g	
Hidratos de carbono	0 g	0 g	
de los cuales azúcares	0 g	0 g	
Grasas	0 g	0 g	
de las cuales saturadas	0 g	0 g	
Fibra alimentaria	0 g	0 g	
Sal	100 g	3 g	

CADUCIDAD

No procede (según Codex Stan 1-1985 apartado 4.7; apartado d) Anexo X, Reglamento 1169/2011).

PRESENTACIÓN Y ENVASADO

- Saleros en distintos formatos
- Sacos de 25 kg
- Paquete cuadrado de plástico complejo de 1 Kg de peso neto, agrupados:
 - ◆ en film retráctil de 12 unidades sobre palet europeo
 - ◆ en box de cartón de 480 unidades sobre minipalet

ETIQUETADO:

- Producto: Sal marina
- Peso neto
- Lote
- Ingredientes: Sal marina
- Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco
- Identificación de la empresa:

ANDALUZA DE SALES MARINAS, S.L.

Carretera Sevilla-Utrera km 8.4
41500 Alcalá de Guadaira (Sevilla)
RGSEAA 240000486/SE

LOTE.

L-assd

a: último dígito del año de envasado

ss: semana del año de envasado

d: día de la semana de envasado

CONDICIONES DE TRANSPORTE:

No procede.

DPTO. DE CALIDAD
ANDALUZA DE SALES MARINAS, S.L.

NOTA: Con la realización del primer pedido el cliente acepta esta ficha técnica.

Última revisión: 2021