

COMPOSICIÓN:	Cloruro sódico (NaCl)
USO PREVISTO:	Alimentación e industrial. No existe población especialmente vulnerable para su consumo
PROCESO DE ELABORACIÓN:	Partiendo del agua del mar y mediante un proceso de precipitación se obtiene el cloruro sódico. La sal se lava y limpia de impurezas, almacenándose al aire libre. Posteriormente se muele al tamaño requerido y se almacena al aire libre; después se envasa en sus diferentes formatos. Todos los formatos atraviesan varias cribas para control de cuerpos extraños y se someten a separadores de metales permanentes de gran potencia. Los formatos de paquetería y sacos se someten además a detectores de metales.
ENVASADO Y TRANSPORTE:	A granel, en Big-bags (Rafia), en sacos de 25 kg (Polietileno). paletizados y bolsa de 2 kg (Polipropileno). En camiones
PARÁMETROS FÍSICOS:	80% inferior a 4 mm.
PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:	Producto de color blanco, cristalino, inodoro, y sabor salino franco
PARÁMETROS QUÍMICOS:	Cloruro sódico en materia seca: $\geq 97 \%$ Humedad: $\leq 0,5 \%$ Magnesio como MgO $\leq 20.000\text{mg/kg}$ Nitrógeno Total: $\leq 20 \text{ mg/kg}$ Residuo insoluble en agua: $\leq 0,5 \%$ Arsénico $\leq 1 \text{ mg/kg}$ Cadmio $\leq 0,5 \text{ mg/kg}$ Cobre: $\leq 2 \text{ mg/kg}$ Mercurio $\leq 0,1 \text{ mg/kg}$ Plomo $\leq 2 \text{ mg/kg}$
ALÉRGENOS:	Nuestras materias primas y de envasado no contienen alérgenos. En nuestros procesos no manipulamos alérgenos, por lo que no hay posibilidad de contaminación cruzada ni presencia de trazas.
ADITIVOS: Antiaglomerante (E 536)	Ferrocianuro Potásico Anhidro $\leq 20 \text{ mg/kg}$
CONSERVACIÓN:	Se recomienda su conservación en lugar seco y con el envase cerrado
DURABILIDAD:	No precisa fecha de caducidad o consumo preferente.
FABRICANTE:	SALINERA ESPAÑOLA, S.A. Salinas marítimas, s/n 30740 San Pedro del Pinatar (Murcia) Telf. 968 18 08 12 Mail: pinatar@salineraespanola.com Web: www.salineraespanola.com
REGULACIÓN:	RD 1424/1983: Reglamentación Técnico Sanitaria para la obtención, circulación y venta de sal y salmuera comestible. RD 135/2010: Derogación art.13, punto 6, aptdo. 1. RD 1634/2011: Modificación del RD 1424/1983. RD 176/2013: Modificación del RD 1424/1983. Codex Stan 150-1985: Para la sal de calidad alimentaria Reglamento CE 1129/2011: Lista de aditivos alimentarios Reglamento CE 1169/2011 y sus modificaciones: Información alimentaria del consumidor Reglamento CE 178/2002: Ppios. Generales de la Seg. Alimentaria Reglamento CE 852/2004 higiene de los productos alimenticios RD 1333/2008 y sus modificaciones: sobre aditivos alimentarios RD 1925/2006: sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos Reglamento (UE) n ° 10/2011 de la Comisión, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos