

INGREDIENTES:	Sal marina y Antiaglomerante (E-536)
USO PREVISTO:	Alimentación e industrial.
PROCESO DE ELABORACIÓN:	<p>Partiendo del agua del mar y mediante un proceso de precipitación se obtiene el cloruro sódico.</p> <p>La sal se lava y limpia de impurezas, almacenándose al aire libre.</p> <p>Posteriormente se muele al tamaño requerido y se almacena al aire libre; después se envasa en sus diferentes formatos..</p>
ENVASADO Y TRANSPORTE:	A granel, en Big-bags (RAFIA), en sacos de 25 kg. (POLIETILENO) y paquetería de 1 kg.(POLIPROPILENO). En camiones
PARÁMETROS FÍSICOS:	80% inferior a 1,5 mm.
PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:	Producto de color blanco, cristalino, inodoro, y sabor salino franco
PARÁMETROS QUÍMICOS:	<p>Cloruro sódico en materia seca: <math>\geq 97 \%</math></p> <p>Humedad: <math>\leq 5 \%</math></p> <p>Magnesio como MgO <math>\leq 20000 \text{ mg/kg}</math></p> <p>Nitrógeno Total: <math>\leq 20 \text{ mg/kg}</math></p> <p>Residuo insoluble en agua: <math>\leq 0,5 \%</math></p> <p>Arsénico <math>\leq 0,5 \text{ mg/kg}</math></p> <p>Cadmio <math>\leq 0,5 \text{ mg/kg}</math></p> <p>Cobre: <math>\leq 2 \text{ mg/kg}</math></p> <p>Mercurio <math>\leq 0,1 \text{ mg/kg}</math></p> <p>Plomo <math>\leq 1 \text{ mg/kg}</math></p>
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:	<p><b>SALINERA ESPAÑOLA, S.A.</b> Salinas marítimas, s/n CP 30740; San Pedro del Pinatar (Murcia) Telf. 968 18 08 12 Mail: <a href="mailto:pinatar@salineraespanola.com">pinatar@salineraespanola.com</a> Web: <a href="http://www.salineraespanola.com">www.salineraespanola.com</a></p>

---

REGULACIÓN: Real Decreto 1424/1983: Reglamentación Técnico Sanitaria para la obtención, circulación y venta de sal y salmuera comestible y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 178/2002: Principios Generales de la Seg. Alimentaria y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 852/2004: Higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1881/2006: Contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1333/2008: Aditivos alimentarios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) n ° 10/2011 de la Comisión, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1129/2011: Lista de aditivos alimentarios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1169/2011: Información alimentaria del consumidor y sus modificaciones.

---