FICHA TÉCNICA SAL MARINA
TIPO FINA SECA
YODADA

Código: **FT- FIY**

Fecha Revisión:
ENERO 2020

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 se someten además a detectores de metales.
ENVASADO Y TRANSPORTE:	Paquetería de 1 kg (Polipropileno) y en big bag (Rafia) de 1200 kg. En camiones.
PARÁMETROS FÍSICOS:	80% comprendido entre 1 mm. y 0,25 mm.
PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:	Producto de color blanco, cristalino, inodoro, y sabor salino franco
PARÁMETROS QUÍMICOS:	Cloruro sódico en materia seca: ≥ 97 % Humedad: ≤ 0,5 % Magnesio como MgO ≤ 20.000mg/kg Nitrógeno Total: ≤ 20 mg/kg Residuo insoluble en agua: ≤ 0,5 % Arsénico ≤ 1 mg/kg Cadmio ≤ 0,5 mg/kg Cobre: ≤ 2 mg/kg Mercurio ≤ 0,1 mg/kg Plomo ≤ 2 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) Yodo	Ferrocianuro Potásico Anhidro ≤ 20 mg/kg Yodato Potásico (KIO_3) 60 mg/kg -Tol. 15%
CONSERVACIÓN:	Se recomienda su conservación en lugar seco y con el envase cerrado
DURABILIDAD:	Consumo preferente antes de tres años.
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, de 14 de enero de 2011 , sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos