

COMPOSICIÓN:	Cloruro sódico (NaCl)	
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. La sal se lava y limpia de impurezas, almacenándose al aire libre. Posteriormente se muele al tamaño requerido y 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.</p>	
ENVASADO Y TRANSPORTE:	En Big-bags (Rafia), a granel, en sacos de 25 kg (polietileno) paletizados, paquetería de 1 kg en varios formatos/agrupaciones (plástico (Polipropileno) y cartón kraft) y saleros de 250g (Poliestireno). 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	≤ 1 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	≤ 20 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>SALINERA ESPAÑOLA, S.A. Salinas marítimas, s/n CP 30740; San Pedro del Pinatar (Murcia) Telf. 968 18 08 12 Mail: pinatar@salineraespanola.com Web: www.salineraespanola.com</p>	
REGULACIÓN:	<p>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 y sus modificaciones Reglamento CE 1169/2011: Información alimentaria del consumidor y sus modificaciones Reglamento CE 178/2002: Ppios. Generales de la Seg. Alimentaria y sus modificaciones Reglamento CE 852/2004 higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones RD 1333/2008 y sus modificaciones: sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones RD 1925/2006: sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos y sus modificaciones Reglamento (UE) n ° 10/2011 de la Comisión, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones REGLAMENTO (UE) 2021/1317 DE LA COMISIÓN de 9 de agosto de 2021 por el que se modifica el Reglamento (CE) n 1881/2006 en lo relativo a los contenidos máximos de plomo en determinados productos alimenticios REGLAMENTO (UE) 2021/1323 DE LA COMISIÓN de 10 de agosto de 2021 que modifica el Reglamento (CE) n 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en determinados productos alimenticios</p>	