

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Sal marina tipo « <b>FOMENTO</b> »	
COMPOSICIÓN:	Cloruro sódico (NaCl)	
CALIBRACIÓN:	80% inferior a 3,15 mm.	
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>	
ASPECTO APARENTE:	Producto granulado de color blanco, cristalino, inodoro, sabor salino franco, limpio, suelto y soluble en agua.	
PRESENTACIÓN:	A granel, en Big-bags, en sacos de 25 kg. Paletizados o en productos de paquetería, según exigencia.	
COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS:	Humedad: Cloruro sódico en materia seca: Residuo insoluble en agua: Nitrógeno Total:	$\leq 5 \%$ $\geq 97 \%$ $\leq 5 \text{ gr/kg}$ $\leq 20 \text{ mg/kg}$
Aditivo:	Antiaglomerante $\Rightarrow$ Ferrocianuro Potásico (E 536)	$\leq 20 \text{ mg/kg}$
Metales pesados:	Cobre: Plomo: Arsénico: Cadmio: Mercurio:	$\leq 2 \text{ mg/kg}$ $\leq 2 \text{ mg/kg}$ $\leq 1 \text{ mg/kg}$ $\leq 0.5 \text{ mg/kg}$ $\leq 0.1 \text{ mg/kg}$
Microbiológico:	Listeria Monocytogenes	$<100 \text{ ufc/gr.}$
CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD:	Se recomienda su conservación en lugar seco y con el envase cerrado	
FABRICANTE:	<b>SALINERA ESPAÑOLA, S.A. – Sucursal San Pedro del Pinatar</b> Salinas marítimas, s/n 30740 San Pedro del Pinatar (Murcia) Apartado de correos nº 6	
USO PREVISTO:	Alimentación e industrial.	
TEXTOS REGLAMENTARIOS Y NORMATIVA DE REFERENCIA:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- RD 1424/1983: Reglamentación Técnico Sanitaria para la obtención, circulación y venta de sal y salmuera comestible.</li> <li>- RD 135/2010: Derogación art.13, punto 6, aptdo. 1.</li> <li>- RD 1634/2011: Modificación del RD 1424/1983.</li> <li>- RD 176/2013: Modificación del RD 1424/1983.</li> <li>- Directiva Europea 95/2/CE del 20 de febrero y RD 145/1997 relativo a aditivos alimentarios.</li> <li>- Norma Stan 150-1985 del Codex Alimentarius para la sal de calidad alimentaria</li> </ul>	