

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Sal marina tipo «POLVO»		
COMPOSICIÓN:	Cloruro sódico (NaCl)		
GRANULOMETRIA:	80% comprendido entre 0,25 mm. y pasante		
PROCESO DE ELABORACIÓN:	<p>La sal se obtiene partiendo del agua del mar y mediante un proceso natural de precipitación se obtiene el cloruro sódico. En el momento de su extracción la sal se lava y limpia de impurezas.</p> <p>Posteriormente se somete a diferentes procesos como lavado, secado y cribado; después se envasa en sus distintos formatos.</p>		
ASPECTO APARENTE:	Producto granulado de color blanco, cristalino, inodoro, sabor salino franco, limpio, suelto y soluble en agua.		
PRESENTACIÓN:	En big-bags y sacos de 25 kg. paletizados.		
COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS:	Humedad:		≤ 0.5 % ≥ 97 %
	Cloruro sódico en materia seca:		≤ 5 gr/kg
	Residuo insoluble en agua:		≤ 20 mg/kg
	Nitrógeno Total:		
Aditivo:	Antiaglomerante ⇒ Ferrocianuro Potásico (E 536)		≤ 20 mg/kg
Metales pesados:	Cobre:		≤ 2 mg/kg
	Plomo:		≤ 2 mg/kg
	Arsénico:		≤ 1 mg/kg
	Cadmio:		≤ 0.5 mg/kg
	Mercurio:		≤ 0.1 mg/kg
Microbiológico:	Listeria Monocytogenes		<100 ufc/gr.
CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD:	Se recomienda su conservación en lugar seco y con el envase cerrado.		
FABRICANTE:	<p>SALINERA ESPAÑOLA, S.A. – Sucursal San Pedro del Pinatar Salinas marítimas, s/n 30740 San Pedro del Pinatar (Murcia) Apartado de correos nº 6</p>		
USO PREVISTO:	Alimentación e industrial.		
TEXTOS REGLAMENTARIOS Y NORMATIVA DE REFERENCIA:	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Directiva Europea 95/2/CE del 20 de febrero y RD 145/1997 relativo a aditivos alimentarios. - Norma Stan 150-1985 del Codex Alimentarius para la sal de calidad alimentaria 		