

COMPOSICIÓN:	Sal marina molida ecológica.	
USO PREVISTO:	Alimentación.	
GRANULOMETRÍA:	80% inferior a 1,5 mm.	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:	Producto granulado de color blanco, cristalino, inodoro, sabor salino no franco, limpio, suelto y soluble en agua.	
PRESENTACIÓN:	Envases de 250gr.	
COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS:		
	Humedad:	≤ 5 %
	Cloruro sódico en materia seca:	≥ 97 %
	Residuo insoluble en agua:	≤ 5 gr/kg
	Nitrógeno Total:	≤ 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.
ADITIVOS:	NO CONTIENE	
ALÉRGENOS:	NO CONTIENE	
OGM's:	NO CONTIENE	
PRODUCTOS IRRADIADOS:	NO CONTIENE	
CONSERVACIÓN:	Se recomienda su conservación en lugar seco y con el envase cerrado	
DURABILIDAD:	No tiene caducidad.	
FABRICANTE:	<b>SALINERA ESPAÑOLA, S.A.</b> Salinas marítimas, s/n 30740 San Pedro del Pinatar (Murcia) Telf. 968 18 35 66 Mail: <a href="mailto:pinatar@salineraespanola.com">pinatar@salineraespanola.com</a> Web: <a href="http://www.salineraespanola.com">www.salineraespanola.com</a>	
CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA:	SAL:	SLE-06
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>- Codex Stan 150-1985: Para la sal de calidad alimentaria</li><li>- Reglamento CE 1129/2011: Lista de aditivos alimentarios</li><li>- Reglamento CE 1169/2011: Información alimentaria del consumidor</li><li>- Reglamento CE 178/2002: Ppios. Generales de la Seg. Alimentaria</li><li>- Reglamento CE 834/2007 Producción y etiquetado de productos ecológicos</li></ul>	