

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:		Flor de Sal (marina) con Cítricos	
COMPOSICIÓN:		Sal marina (Flor de Sal) con corteza de limón y naranja.	
CALIBRACIÓN:		Inferior a 3 mm.	
PROCESO DE ELABORACIÓN:		<p>Partiendo del agua del mar, la Flor de Sal es la capa flotante de sal que se forma en la superficie de las balsas cristalizadoras exclusivamente por la acción del viento y del sol, se recolecta manualmente y sin lavar ni adicionar ningún ingrediente. A continuación se limpia de impurezas.</p> <p>Posteriormente se somete al proceso de mezclado y envasado con la especia correspondiente.</p>	
ASPECTO APARENTE:		Producto granulado de color marrón, olor especiado y sabor dulce ligero.	
PRESENTACIÓN:		Envase de 100 g.	
DETERMINACIONES (según Reglamentación Técnico-Sanitaria)	QUIMICAS	FLOR DE SAL: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Humedad: ≤ 5 % ➤ Cloruro sódico en materia seca: ≥ 94 % ➤ Residuo insoluble en agua: ≤ 5 gr/kg ➤ Nitrógeno Total: ≤ 20 mg/kg 	
	MICROBIOLÓGICAS	FLOR DE SAL: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Listeria Monocytogenes <100 ufc/gr. ESPECIAS: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aerobios <10.000.000 ufc/gr ➤ Mohos <100.000 ufc/gr ➤ Levaduras <100.000 ufc/gr ➤ E. Coli <100 ufc/gr 	
Aditivo:		NO CONTIENE	
Alérgenos:		NO CONTIENE	
CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD:		Se recomienda su conservación en lugar fresco, seco y cerrado.	
USO PREVISTO:		Alimentación.	
RECOMENDACIONES:		Sazonador de ensaladas, pasta, marisco, carnes y pescados.	
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 1634/2011: Modificación del RD 1424/1983. - Directiva Europea 95/2/CE del 20 de febrero y RD 145/1997 relativo a aditivos alimentarios. - RD 135/2010: Modificación determinación Microbiológica - Norma Stan 150-1985 del Codex Alimentarius para la sal de calidad alimentaria - Reglamento 1169 /2011: Información Alimentaria al consumidor 	