

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:		Flor de Sal Rosea	
COMPOSICIÓN:		Flor de Sal (marina), pimienta rosa, pimentón ahumado e hibisco	
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 rosáceo, olor ahumado y sabor dulce ligero.	
PRESENTACIÓN:		Envase de 100 g.	
DETERMINACIONES	QUIMICAS	FLOR DE SAL: ➤ Humedad: ≤ 5 % ➤ Cloruro sódico en materia seca: ≥ 94 % ➤ Residuo insoluble en agua: ≤ 5 gr/kg ➤ Nitrógeno Total: ≤ 20 mg/kg ➤ Cobre: ≤ 2 mg/kg ➤ Plomo: ≤ 2 mg/kg ➤ Arsénico: ≤ 1 mg/kg ➤ Cadmio: ≤ 0.5 mg/kg ➤ Mercurio: ≤ 0.1 mg/kg	
	MICROBIOLÓGICAS	FLOR DE SAL: ➤ Listeria Monocytogenes <100 ufc/gr. ESPECIAS: ➤ Sulfitorreductores <1000 ufc/gr ➤ Salmonella Ausencia ➤ E. Coli <10 ufc/gr	
Aditivo:		NO CONTIENE	
Alérgenos:		Exento de gluten	
CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD:		Se recomienda su conservación en lugar fresco, seco y cerrado.	
USO PREVISTO:		Alimentación	
RECOMENDACIONES:		Sazonador de marisco, carpaccio, pulpo a la gallega, carnes, pescados y decoración de platos.	
TEXTOS REGLAMENTARIOS Y NORMATIVA DE REFERENCIA:		- RD 1424/1983: Reglamentación Técnico Sanitaria para la obtención, circulación y venta de sal y salmuera comestible. - RD 142/2002: Lista positiva de Aditivos diferentes a los colorantes. - RD: 2001/1995: Lista positiva de Aditivos colorantes - Reglamento 1169 /2011: Información Alimentaria al consumidor	