

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:		<b>Flor de Sal marina «Naturalis»</b>	
COMPOSICIÓN:		Cloruro sódico (NaCl)	
CALIBRACIÓN:		Inferior a 3 mm.	
PROCESO DE ELABORACIÓN:		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.	
ASPECTO APARENTE:		Producto granulado de color blanco, cristalino, inodoro, sabor salino no franco.	
PRESENTACIÓN:		Envase de 100 g.	
DETERMINACIONES	QUIMICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Humedad: ≤ 5 %</li> <li>➤ Cloruro sódico en materia seca: ≥ 94 %</li> <li>➤ Residuo insoluble en agua: ≤ 5 gr/kg</li> <li>➤ Nitrógeno Total: ≤ 20 mg/kg</li> <li>➤ Cobre: ≤ 2 mg/kg</li> <li>➤ Plomo: ≤ 2 mg/kg</li> <li>➤ Arsénico: ≤ 1 mg/kg</li> <li>➤ Cadmio: ≤ 0.5 mg/kg</li> <li>➤ Mercurio: ≤ 0.1 mg/kg</li> </ul>	
	MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Listeria Monocytogenes &lt;100 ufc/gr.</li> </ul>	
Aditivo:		NO CONTIENE	
Alérgenos:		Exento de gluten	
CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD:		Se recomienda su conservación en lugar seco y cerrado.	
FABRICANTE:		<b>SALINERA ESPAÑOLA, S.A.</b> Salinas marítimas, s/n 30740 San Pedro del Pinatar (Murcia)	
USO PREVISTO:		Alimentación	
RECOMENDACIONES:		Sazonador de ensaladas, carpaccio, pulpo a la gallega, carnes, pescados a la brasa, verduras a la plancha.	
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>- Norma Stan 150-1985 del Codex Alimentarius para la sal de calidad alimentaria</li> </ul>	