

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:		Sal en escamas « Pétalos de sal »	
COMPOSICIÓN:		Cloruro sódico (NaCl)	
CALIBRACIÓN:		70% entre 4 – 12 mm	
PROCESO DE ELABORACIÓN:		Partiendo del agua del mar y sometida a un proceso de filtrado, la salmuera se somete a cocción hasta el punto de ebullición, durante un tiempo determinado, formándose las escamas de sal..	
ASPECTO APARENTE:		Producto granulado de color blanco, cristalino, inodoro, limpio y suelto.	
PRESENTACIÓN:		Envase de 100 g.	
DETERMINACIONES (según Reglamentación Técnico-Sanitaria)	QUIMICAS	FLOR DE SAL: ➤ Humedad: ≤ 5 % ➤ Cloruro sódico en materia seca: ≥ 94 % ➤ Residuo insoluble en agua: ≤ 5 gr/kg ➤ Nitrógeno Total: ≤ 20 mg/kg	
	MICROBIOLÓGICAS	FLOR DE SAL: ➤ Listeria Monocytogenes	<100 ufc/gr.
Aditivo:		NO CONTIENE	
Alérgenos:		Exento de gluten	
CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD:		Se recomienda su conservación en lugar seco y cerrado.	
USO PREVISTO:		Alimentación	
RECOMENDACIONES:		Sazonador de carnes.	
TEXTOS REGLAMENTARIOS Y NORMATIVA DE REFERENCIA:		- 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	