

COMPOSICIÓN:	Cloruro sódico (NaCl)	
USO PREVISTO:	Alimentación e industrial.	
CALIBRACIÓN:	80% inferior a 2,5 mm.	
PROCESO DE ELABORACIÓN:	<p>Partiendo del agua del mar y mediante un proceso de precipitación se obtiene el cloruro sódico.</p> <p>La sal se lava y limpia de impurezas, almacenándose al aire libre.</p> <p>Posteriormente se muele al tamaño requerido y se almacena al aire libre; después se envasa en sus diferentes formatos.</p>	
ASPECTO APARENTE:	Producto granulado de color blanco, cristalino, inodoro, sabor salino franco, limpio, suelto y soluble en agua.	
PRESENTACIÓN:	A granel, en Big-bags, en sacos de 25 kg. paletizados.	
COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS:	<p>Humedad: <math>\leq 5\%</math> Cloruro sódico en materia seca: <math>\geq 97\%</math> Residuo insoluble en agua: <math>\leq 5\text{ gr/kg}</math> Nitrógeno Total: <math>\leq 20\text{ mg/kg}</math></p>	
Metales pesados:	<p>Cobre: <math>\leq 2\text{ mg/kg}</math> Plomo: <math>\leq 2\text{ mg/kg}</math> Arsénico: <math>\leq 1\text{ mg/kg}</math> Cadmio: <math>\leq 0.5\text{ mg/kg}</math> Mercurio: <math>\leq 0.1\text{ mg/kg}</math></p>	
Microbiológico:	Listeria Monocytogenes	$<100\text{ ufc/gr.}$
ADITIVO: Antiaglomerante (E 536)	Ferrocianuro Potásico Anhidro	$\leq 20\text{ mg/kg}$
CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD:	Se recomienda su conservación en lugar seco y con el envase cerrado	
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>	
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></ul>	