

COMPOSICIÓN:	Cloruro sódico (NaCl)
USO PREVISTO:	Alimentación.
CALIBRACIÓN:	70% entre 4-10 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, sabor salino franco, limpio, suelto y soluble en agua.
PRESENTACIÓN:	Cajas de 250 g y cubo de 1,5 kg..
COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS:	Humedad: $\leq 5 \%$ Cloruro sódico en materia seca: $\geq 97 \%$ Residuo insoluble en agua: $\leq 5 \text{ gr/kg}$ Nitrógeno Total: $\leq 20 \text{ mg/kg}$
Metales pesados:	Cobre: $\leq 2 \text{ mg/kg}$ Plomo: $\leq 2 \text{ mg/kg}$ Arsénico: $\leq 1 \text{ mg/kg}$ Cadmio: $\leq 0.5 \text{ mg/kg}$ Mercurio: $\leq 0.1 \text{ mg/kg}$
ADITIVO:	NO CONTIENE
CONSUMIDORES SENSIBLES:	Este producto está orientado al público en general. No existe riesgo conocido para consumidores sensibles como niños, ancianos y embarazadas para el consumo de este producto.
LOTE:	Calendario Juliano de 6 dígitos
CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD:	Se recomienda su conservación en lugar seco y con el envase cerrado
DISTRIBUIDOR:	SALINERA ESPAÑOLA, S.A. Salinas marítimas, s/n 30740 San Pedro del Pinatar (Murcia) Telf. 968 18 35 66 Mail: pinatar@salineraespanola.com Web: www.salineraespanola.com
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 135/2010: Derogación art.13, punto 6, aptdo. 1.- RD 1634/2011: Modificación del RD 1424/1983.- RD 176/2013: Modificación del RD 1424/1983.- Codex Stan 150-1985: Para la sal de calidad alimentaria- Reglamento CE 1129/2011: Lista de aditivos alimentarios- Reglamento CE 1169/2011: Información alimentaria del consumidor- Reglamento CE 178/2002: Ppios. Generales de la Seg. Alimentaria