

COMPOSICIÓN:	Cloruro sódico (NaCl)	
USO PREVISTO:	Alimentación e industrial.	
CALIBRACIÓN:	80% comprendido entre 1 mm. y 0,25 mm.	
PROCESO DE ELABORACIÓN:	Partiendo del agua del mar y mediante un proceso de precipitación se obtiene el cloruro sódico. La sal se lava y limpia de impurezas, almacenándose al aire libre. Posteriormente se muele al tamaño requerido y se almacena al aire libre; después se envasa en sus diferentes formatos.	
ASPECTO APARENTE:	Producto granulado de color blanco, cristalino, inodoro, sabor salino franco, limpio, suelto y soluble en agua.	
PRESENTACIÓN:	En Big-bags, en sacos de 25 kg. paletizados, paquetería de 1 kg en varios formatos/agrupaciones y saleros de 250 grms.	
COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS:	Humedad:	≤ 0,5 %
	Cloruro sódico en materia seca:	≥ 97 %
	Residuo insoluble en agua:	≤ 5 gr/kg
	Nitrógeno Total:	≤ 20 mg/kg
Metales pesados:	Cobre:	≤ 2 mg/kg
	Plomo:	≤ 2 mg/kg
	Arsénico:	≤ 1 mg/kg
	Cadmio:	≤ 0.5 mg/kg
	Mercurio:	≤ 0.1 mg/kg
Microbiológico:	Listeria Monocytogenes	<100 ufc/gr.
ADITIVO: Antiaglomerante (E 536)	Ferrocianuro Potásico Anhidro	≤ 20 mg/kg
CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD:	Se recomienda su conservación en lugar seco y con el envase cerrado	
FABRICANTE:	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	