

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Sal marina tipo «GRUESA»	
COMPOSICIÓN:	Cloruro sódico (NaCl)	
CALIBRACIÓN:	80% inferior a 8 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 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.	
COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS:	Humedad: Cloruro sódico en materia seca: Residuo insoluble en agua: Nitrógeno Total:	$\leq 5 \%$ $\geq 97 \%$ $\leq 5 \text{ gr/kg}$ $\leq 20 \text{ mg/kg}$
Aditivo:	NO CONTIENE	
Metales pesados:	Cobre: Plomo: Arsénico: Cadmio: Mercurio:	$\leq 2 \text{ mg/kg}$ $\leq 2 \text{ mg/kg}$ $\leq 1 \text{ mg/kg}$ $\leq 0.5 \text{ mg/kg}$ $\leq 0.1 \text{ mg/kg}$
Microbiológico:	Gérmenes banales: Agentes patógenos:	$\leq 20000 \text{ u/gr. libre}$
CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD:	Se recomienda su conservación en lugar seco y con el envase cerrado.	
FABRICANTE:	SALINERA ESPAÑOLA, S.A. – Sucursal de Ibiza La Canal, s/n 07818 Sant Josep de sa Talaia (ISLAS BALEARES) Apartado de correos nº 3, IBIZA	
USO PREVISTO:	Alimentación e industrial.	
TEXTOS REGLAMENTARIOS Y NORMATIVA DE REFERENCIA:	- RD 1424/1983: Reglamentación Técnico Sanitaria para la obtención, circulación y venta de sal y salmuera comestible. - Directiva Europea 95/2/CE del 20 de febrero y RD 145/1997 relativo a aditivos alimentarios. - Norma Stan 150-1985 del Codex Alimentarius para la sal de calidad alimentaria	