

	FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA																				
	SAL MARINA			Origen Ibiza																	
	CÓDIGO: FDS REV. Nº: 0	MARCA CIAL. SALINAS DE IBIZA																			
	FECHA: 29/06/2016 PÁGINA 1 DE 1	Código Art. 10991																			
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Sal Marina Fina																				
COMPOSICIÓN	Cloruro Sódico (NaCl)																				
CALIBRACIÓN	80% comprendido entr 1 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 ewquerido y se almacena al aire libre. Después se envasa en sus diferentes formatos.																				
ASPECTO APARENTE	Producto granulado de color blanco, cristalino, inodoro y sabor salino franco y soluble.																				
PRESENTACIÓN	Estuche de kg con dispensador.																				
DETERMINACIONES QUÍMICAS	<table border="0"> <tr><td>Humedad</td><td>< 5%</td></tr> <tr><td>Cloruro sódico en materia seca</td><td>>97%</td></tr> <tr><td>Residuo insoluble en agua</td><td><5 gr/kg</td></tr> <tr><td>Nitrógeno total</td><td>< 20 mg/kg</td></tr> <tr><td>Cobre</td><td><2 mg/kg</td></tr> <tr><td>Plomo</td><td>< 2 mg/kg</td></tr> <tr><td>Arsénico</td><td>< 1 mg/kg</td></tr> <tr><td>Cadmio</td><td>< 0,5 mg/kg</td></tr> <tr><td>Mercurio</td><td>< 0,1 mg/kg</td></tr> </table>			Humedad	< 5%	Cloruro sódico en materia seca	>97%	Residuo insoluble en agua	<5 gr/kg	Nitrógeno total	< 20 mg/kg	Cobre	<2 mg/kg	Plomo	< 2 mg/kg	Arsénico	< 1 mg/kg	Cadmio	< 0,5 mg/kg	Mercurio	< 0,1 mg/kg
Humedad	< 5%																				
Cloruro sódico en materia seca	>97%																				
Residuo insoluble en agua	<5 gr/kg																				
Nitrógeno total	< 20 mg/kg																				
Cobre	<2 mg/kg																				
Plomo	< 2 mg/kg																				
Arsénico	< 1 mg/kg																				
Cadmio	< 0,5 mg/kg																				
Mercurio	< 0,1 mg/kg																				
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS	Listeria Monocytogenes < 100 ufc/gr																				
Aditivo	Antiaglomerante (E 536) Ferrocianuro potásico anhidro																				
Alérgenos	Exento de Gluten																				
CONSERVACIÓN Y DURABILIDA	Se recomienda conservar en lugar seco y cerrado																				
FABRICANTE	Salinera Española, S.A. En Salinas Marítimas s/N 30740 - San Pedro del Pinatar, Murcia. España																				
USO PREVISTO	Alimentación																				
RECOMENDACIONES	Sazonador de todo tipo de alimentos.																				
TEXTOS REGLAMENTARIOS Y NOR-MATIVA DE REFERENCIA	RD 1424/1983 Reglamentación Técnico Sanitaria para la obtención, circulación y venta de sal y salmuera comestible. Norma Stan 150-1985 del Codex Alimentarius para sal de calidad alimentaria RD 135/2010: Derogación Art 13 punto 6 apt.1 RD 1634/2011:modificación RD/1424/1983 RD 1676/2013:modificación RD/1424/1983 Reglamento CE 1129/2011. Lista aditivos alimentarios Reglamento CE 1129/2011. Información alimentaria al consumidor. Reglamento CE 178/2002.Ppios Grales de la Seg. Alimentaria																				
Ficha logística	Unidad: Peso neto 1 kg / Peso Bruto: 1,1 kg. Medidas 9,5x5x19 cm Material: Cartón Kraft 270 gr Agrupación: Caja 10 unidades: peso neto 10 kg / Peso Bruto 12 kg. Med. 28,2x19,8x19 cm Material: caja de cartón microperforado. Palet: 96 agrupaciones. Peso neto 960 kg / Peso Bruto 1.152 Kg Medidas Palet: 16 agrupaciones por base y 6 de altura = 96 agrupaciones Medidas Base palet: 80x120 cm (europalet) Altura 130 cm incluido palet. Retractable con film estirable.																				