

	FICHA TÉCNICA SAL MARINA		Código: GS Rev. Nº: 12 Fecha: 22/04/2013 Pág. 1 de 1
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Sal marina tipo «GRUESA SECA»		
COMPOSICIÓN:	Cloruro sódico (NaCl)		
CALIBRACIÓN:	80% inferior a 4 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 el producto se centrifuga y se somete a secado y cribado; 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 y sacos de 25 kg. paletizados.		
COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS:	Humedad: ≤ 0.5 % Cloruro sódico en materia seca: ≥ 97 % Residuo insoluble en agua: ≤ 5 gr/kg Nitrógeno Total: ≤ 20 mg/kg		
Aditivo:	Antiaglomerante ⇒ Ferrocianuro Potásico (E 536) ≤ 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.		
CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD:	Se recomienda su conservación en lugar seco y con el envase cerrado		
FABRICANTE:	SALINERA ESPAÑOLA, S.A. – Sucursal San Pedro del Pinatar Salinas marítimas, s/n 30740 San Pedro del Pinatar (Murcia) Apartado de correos nº 6		
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. - 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. - 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		

DE/FROM: Dpto. Calidad

COMPañÍA/COMPANY:

ASUNTO/SUBJECT: ✓ **ALÉRGENOS**

En caso de anomalía en la recepción de este fax, rogamos llamen al tel: 968 18 08 12. Gracias
If this transmission is unclear or incomplete, please telephone: 968 18 08 12. Thank you

Estimado cliente:

El Dpto. de Calidad de SALINERA ESPAÑOLA, S.A. le informa a continuación de los procesos de la obtención de la sal marina y el de cada componente en referencia a sustancias alérgenas en la sal.

El proceso de extracción de sal marina se basa en la precipitación del cloruro sódico a partir de determinadas concentraciones, que se obtienen dejando evaporar al agua salada procedente del mar. Este proceso responde a un ciclo anual. La sal extraída es sometida a distintos procesos según el tipo de sal, dichos procesos pueden ser lavado, trituración, molienda, centrifugación, secado y cribado.

En las analíticas realizadas por laboratorio externo se puede apreciar la composición de nuestro producto, cumpliendo con la legislación vigente. (Reglamentación técnico sanitaria para la obtención, circulación y venta de sal - R.D. 1424/1983).

Así, todas las variedades de **sal marina** que se producen en la Sucursal de San Pedro del Pinatar se obtienen por precipitación de cloruro sódico (NaCl) procedente del agua del Mar Mediterraneo, **no conteniendo sustancias alérgenas**.

Carlos Alarcón
Dpto. de Calidad

