

INGREDIENTES: Sal marina, Antiaglomerante (E-536)

USO PREVISTO: Alimentación humana.

USO PREVISTO: Alimentación animal

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 envasa en sus diferentes formatos.

ENVASADO Y TRANSPORTE: En Big-bags (Rafia), a granel, en sacos de 25 kg (polietileno) paletizados, paquetería de 1 kg en varios formatos/agrupaciones (plástico (Polipropileno) y cartón kraft) y saleros de 250g (Polipropileno). En camiones.

PARÁMETROS FÍSICOS: 80% comprendido entre 1 mm. y 0,25 mm.

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS: Producto de color blanco, cristalino, inodoro, y sabor salino franco
(Los parámetros señalados y sus valores límite están recogidos en el Real Decreto 1424/1983, y sus posteriores modificaciones.)

PARÁMETRO	VALOR MÁXIMO:
PARÁMETROS QUÍMICOS Y METALES PESADOS	
Cloruro sódico en materia seca:	≥ 97 %
Humedad:	≤ 0,5 %
Magnesio como MgO	≤ 20.000mg/kg
Nitrógeno Total:	≤ 20 mg/kg
Residuo insoluble en agua:	≤ 0,5 %
Arsénico	≤ 0.5 mg/kg
Cadmio	≤ 0,5 mg/kg
Cobre:	≤ 2 mg/kg
Mercurio	≤ 0,1 mg/kg
Plomo	≤ 1 mg/kg
Ferrocianuros (como Ferrocianuro potásico Anhidro)	≤ 20 mg/kg)

(Los parámetros señalados y sus valores límite están recogidos en el Real Decreto 1424/1983, y sus posteriores modificaciones. Y REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN y sus modificaciones. Reglamento (CE) nº 1333/2008: Aditivos alimentarios y sus modificaciones)

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS: No aplica
(Los parámetros señalados están recogidos en el REGLAMENTO (CE) no 2073/2005, Capítulo 1. Criterios de seguridad alimentaria - Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales)

ALÉRGENOS: Nuestras materias primas y de envasado no contienen alérgenos. En nuestros procesos no manipulamos alérgenos, por lo que no hay posibilidad de contaminación cruzada ni presencia de trazas.
(Atendiendo al Reglamento (CE) nº 1169/2011: Información alimentaria del consumidor y sus modificaciones)

CONSERVACIÓN: Se recomienda su conservación en lugar seco y con el envase cerrado

DURABILIDAD: No precisa fecha de caducidad o consumo preferente.
(De acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1169/2011: Información alimentaria del consumidor y sus modificaciones)

SALINERA ESPAÑOLA, S.A.**FABRICANTE:**

Salinas marítimas, s/n CP 30740; San Pedro del Pinatar (Murcia)
Telf. 968 18 08 12
Mail: pinatar@salineraespanola.com
Web: www.salineraespanola.com

REGULACIÓN:

Real Decreto 1424/1983: Reglamentación Técnico Sanitaria para la obtención, circulación y venta de sal y salmuera comestible y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 178/2002: Principios Generales de la Seg. Alimentaria y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 852/2004: Higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.

REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006. Y sus modificaciones

Reglamento (CE) nº 1333/2008: Aditivos alimentarios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) n ° 10/2011 de la Comisión, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1129/2011: Lista de aditivos alimentarios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1169/2011: Información alimentaria del consumidor y sus modificaciones.

REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
