

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SAL ESCAMAS BLANCA

DESCRIPCIÓN: Las escamas de sal marina se obtienen en las Salinas de Bras del Port, a partir del agua del mar Mediterráneo, mediante un cuidadoso proceso totalmente natural.

USO PREVISTO: Estos cristales de sal confieren una nota de sofisticación y contraste cromático a cualquier plato sin modificar su sabor original.

MODO DE EMPLEO: Incorporación del producto durante y/o después del cocinado.

ORIGEN: España

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:

✓ Cloruro Sódico (NaCl)

ALÉRGENOS:

Ninguno, según Reglamento 1169/2011-UE

“SIN GLUTEN”

Producto no-GMO, no-Irradiado.

ENVASADO:

Bolsas de laminado plástico metalizado de 1 y 5 kgs.

Bolsas de poliéster y polietileno de 100 a 1kg.

Botes PET de diferentes pesos.

Sacos de polipropileno de diferentes pesos.

Nuestros envases están acogidos al Sistema Integrado de Gestión de Envases ECOEMBES.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:

Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Caducidad indicada en el envase. 4 Años desde la fecha de envasado.

Caducidad Secundaria: 12 meses desde la apertura del envase

Producto envasado por ASA pimentón y especias S.L. con números R.S.I.: 24-00165-MU y R.G.S.E.A.A.: 40-040450-MU.

PROPIEDADES QUÍMICAS

	Valor medio*	Valor referencia**
NaCl (b.s) (%)	98,80	> 97
Humedad (a 110°C) (%)	3,03	< 5
Residuo insoluble (%)	0,01	< 0,5
MgO (%)	0,31	< 2
Nitritos, nitratos, sales amónicas (ppm)	6,00	< 20
Arsénico (ppm)	0,03	< 0,5
Cobre (ppm)	0,68	< 2
Plomo (ppm)	0,68	< 2
Cadmio (ppm)	0,14	< 0,5
Mercurio (ppm)	0,01	< 0,1

*Análisis externos.

**R.D. 1424/83.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Por 100 g	% IR*
Valor energético	0 kJ / 0 kcal	-
Grasas de las cuales ácidos grasos saturados	0 g 0 g	- -
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	0 g 0 g	- -
Proteínas	0 g	-
Sal	93,2 g	-
Magnesio	185 mg	49%

*Ingesta de Referencia de un adulto medio (840 kJ / 2000 Kcal).

ETIQUETADO

Todos nuestros productos cumplen el Reglamento (UE) nº 1169/2011

En la información del etiquetado constan: Denominación del producto, Peso neto, Fecha de consumo preferente, Lote de Fabricación, Origen e Identificación de la Empresa.

INFORMACION SOBRE ALERGENOS

Los alérgenos descritos en el Reglamento UE/1169/2011, no son añadidos ni se encuentran en el producto.

DECLARACIÓN SOBRE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (GMO)

Referente a todos los productos que manufacturamos, certificamos mediante esta declaración que:

- Nuestros productos no han sido genéticamente modificados.
- Nuestros productos no contienen productos genéticamente modificados.
- Nuestros productos son materias primas naturales obtenidas de proveedores de productos agrícolas, sin la intención de que sean incluidos en el mercado internacional de productos genéticamente modificados.

INFORME DE ACEPTABILIDAD SEGÚN GRUPOS:

- Apropiado para vegetarianos y veganos.
- Apropiado para la preparación de alimentos HALAL
- Apropiado para la preparación de alimentos KOSHER
- Apropiado para diabéticos.

INFORME DE SEGURIDAD Y SALUD:

NO SE CONOCEN RIESGOS ESPECIFICOS PARA ESTE PRODUCTO

CLASIFICACIÓN:	Producto alimenticio no peligroso bajo uso normal.
CONDICIONES DE TRANSPORTE:	Ambiente seco y limpio.
RIESGO POR INCENDIO:	Riesgo bajo de incendio y/o explosión. Extinguir con agua o CO ₂ .
ELIMINACIÓN DE VÉRTIDOS:	Eliminar como un residuo inocuo.
LÍMITES DE EXPOSICIÓN:	No atribuidos.

REQUERIMIENTOS DE MANEJO/SEGURIDAD PERSONAL:

El producto puede, por su naturaleza aromática y bajo uso prolongado, causar irritación en ojos, nariz, garganta y piel. Se recomienda el uso de una ventilación eficiente, confinamiento o, si no es posible, el uso de mascarera, guantes y ropa protectora.

EN CASO DE IRRITACIÓN, LAVAR LA PARTE AFECTADA CON ABUNDANTE AGUA. SI LA IRRITACIÓN PERSISTE ACUDA A UN SERVICIO MÉDICO.

REQUERIMIENTOS GENERALES Y CUMPLIMIENTO LEGISLATIVO:

Los materiales y su envasado cumplen plenamente con la legislación tanto de la UE como internacional referente a:

Ley de seguridad alimentaria y nutrición 17/2011

Regulación Higiene de los productos alimenticios (852/2004-UE).

Reglamento sobre OMG (1829/2003-UE y 1830/2003-UE)

Reglamento de residuos de pesticidas en productos vegetales (396/2005-UE)

Reglamento sobre contaminantes y metales pesados (1881/2006-UE)

Reglamento sobre los materiales en contacto con el alimento (1935/2004-UE y 10-2011-UE)

Los materiales y cualquiera de sus partes constituyentes, no han sido irradiadas ni tratadas con óxido de etileno para su conservación, reducción de su contenido microbiológico o cualquier otro propósito.

Esta información es, según nuestro conocimiento actual, correcta. Aunque se ha puesto el mayor cuidado en asegurar su exactitud, los cambios en la legislación y las características individuales de los productos hace necesario rehusar cualquier tipo de garantía o responsabilidad.

Es responsabilidad del usuario, asegurarse de que el uso del producto se realice de acuerdo con la legislación vigente y en las condiciones adecuadas para el mismo.