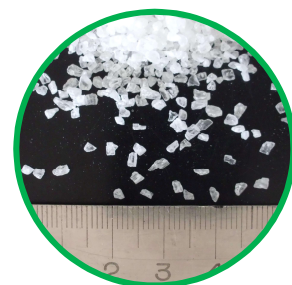


Ficha Técnica

SAL SECA T-3 ECO

100% ECOLÓGICO



Definición:

Sal Marina Seca Tipo T-3, elaborada a partir de agua marina, cristalizada en las Salinas de la Trinidad, ubicadas en el Delta del Ebro (Reserva Mundial de la Biosfera por la UNESCO), lavada, molturada y secada de manera totalmente natural.

Ingredientes:

Sal marina

Características Organolépticas:

Sólido de aspecto cristalino soluble al agua con sabor salino, exento de olores y sabores extraños.

Uso previsto:

Como ingrediente y/o aditivo para toda la Industria de Alimentación y para la Alimentación en general, tanto humana como animal (GMP+).

Almacenamiento:

Almacenar en lugar seco y a temperatura ambiente.

Alérgenos y OGM:

Las sales INFOSA, no contienen alérgenos, ni OGM (Organismos genéticamente modificados).

Origen: España

Normativa Vigente:

- Reglamentación Técnico Sanitaria: **RD 1424/1983** y Posteriores Modificaciones.
- **Codex Stan 150-1985**: Para la sal de calidad alimentaria, y Posteriores Modificaciones.
- **Reglamento (EU) 2018/848**: Normas de producción, elaboración, etiquetaje y control de productos ECO y Posteriores Modificaciones.
- **Reglamento CE 1169/2011**: Información alimentaria del consumidor y Posteriores Modificaciones.
- **Reglamento CE 178/2002**: Principios Generales de la Seg. Alimentaria y Posteriores Modificaciones.

Características Químicas		
Parámetro	Valor Infosa	Valor legislación
Cloruro de Sodio (NaCl)	≥ 99.4 %	≥ 97 %
Residuos insolubles	≤ 0.05 %	≤ 0.5 %
Humedad	≤ 0.2 %	≤ 0.5 %
Nitrógeno Total	≤ 20 mg/Kg	≤ 20 mg/Kg
Sodio	35-45 %	---
Calcio	≤ 0.2 %	---
Magnesio	≤ 0.05 %	---
Metales pesados		
Zinc (Zn)	< 0.25 mg/Kg	---
Cadmio (Cd)	< 0.05 mg/Kg	< 0.5 mg/Kg
Plomo (Pb)	< 0.5 mg/Kg	< 1 mg/Kg
Cobre (Cu)	< 0.25 mg/Kg	< 2 mg/Kg
Mercurio (Hg)	< 0.01 mg/Kg	< 0.1 mg/Kg
Arsénico (As)	< 0.5 mg/Kg	< 0.5 mg/Kg

Características Físicas - Granulometría		
Tamaño del grano		Valor
Milímetros	USS MESH	
< 0.30 mm	Bajo tamiz	< 2 %
0.30 mm < x < 1.12mm	Tamiz - USS 50 Mesh	< 10 %
1.12 mm < x < 1.51mm	Tamiz - USS 16 Mesh	20-30 %
1.51 mm < x < 1.81mm	Tamiz - USS 14 Mesh	25-35 %
1.81 mm < x < 3.72mm	Tamiz - USS 10 Mesh	35-45 %

Características Microbiológicas		
Parámetro	Valor Infosa	Valor legislación
Aerobios Mesófilos	<100 ufc/gr	<20.000 ufc/gr
Mohos y Levaduras	<100 ufc/gr	<20.000 ufc/gr
Microorganismos patógenos	Ausencia	Ausencia

Aditivos
SIN aditivos

Caducidad
5 Años



Elaboración y revisión:	Aprobación:	Edición:
Mireia Cotaina Directora de Calidad	Manel Salvado Director Gerente	11 Marzo 23

DIRECCIÓN FÁBRICA: Salinas de la Trinidad S/N
43540 San Carlos de la Rápita
(Tarragona), Spain
R.G.S.: 24.00414/T
www.infosa.com • calidadsalinas@infosa.com