



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Composición y conservación:

Ingredientes básicos

Puros cristales de sal marina no contienen ni aditivos, ni almidón ni azúcares.

Información nutricional - valor medio por 100 gr

Valor energético	0 Kcal	Calcio	85 mg/100gr
Proteínas	0 gr	Fósforo	trazas
Hidratos de carbono	0 gr	Hierro	2 mg/kg
Grasas	0 gr	Magnesio	19 mg/100gr
Fibra	0 gr	Zinc	trazas
Sodio	39 gr	Yodo	trazas

Modo de conservación

Ambiente

Requerimientos de conservación

Manteniendo en lugar seco

Caducidad

Dato no facilitado por el fabricante, aconsejable seguir las condiciones de conservación.

N.R.S. (Número de Registro Sanitario)

Inexistente por no contener base animal

Características producto acabado:

Tipo de envase

Cubo de plástico

Medidas del envase

Ø: 17 cm | A: - cm | H: 16 cm

Peso del envase

1.5 Kg

Otros formatos de envase

250 gr

-

Tipo de caja

Unidades sueltas sin caja

Medidas de caja

L: - | A: - | H: -

Palet

24 cubos por capa y 240 cubos palet

Unidades por palet

240 unidades por palet

Identificaciones del Producto:

Referencia Producto

080001

Referencia Familia

0005 Sales y especias

Código EAN (unidad)

5011428300059

Código EAN (caja)

-

Información adicional del Producto:

Características Químicas:

La composición química puede variar ligeramente de los valores típicos, la sal no ha sido irradiada o tratada con oxido de etileno. Los análisis regulares son realizados por laboratorios independientes.

TEST	Valor Normal y Tolerancia
Radio Nucleidos Artificiales	Absente
Pesticidas	< 0,02ppm
Nitratos/nivel de nitritos	< 20/2ppm

Características Físicas y Organolépticas:

Estándares organolépticos revisados en sabor, color, apariencia y textura a parte de ausencia de contaminantes.

TEST	Valor Normal y Tolerancia
Granulometría de los cristales	de 0,125mm a 10mm
Densidad	0,5gr/cm3
Cenizas	0,0gr/100gr
Humedad	0,2gr/100gr

Características Microbiológicas:

TEST	Valor Normal y Tolerancia
Libre de patógenos	

No contiene ni entra en contacto con materias contaminantes, que inducen intolerancia a los alimentos, como son: productos lácteos, carne, extractos bovinos, gluten, nueces, aceites, micotoxinas, ajos, conservantes ni colorantes, soja, HVP, glutamatos, levaduras, aflatoxinas, cafeína, cacao, miel, formaldehídos, componentes genéticamente modificados, huevos, cereales, gelatinas, pescados.

Utilidades del Producto:

Su gusto "salado", pronunciado y específico, permite utilizarla en menor cantidad que una sal ordinaria, lo que es una ventaja para el que escoge la reducción en el consumo de sal. La podemos utilizar como elemento decorador de: Entrantes, segundos platos y postres. Hace resaltar, de manera natural el sabor de sus comidas.

ATENCIÓN !!! muy adecuada para diabéticos, celíacos, vegetarianos y veganos.

Datos empresa:

CODINA ALIMENTS S.L.

C/ Industria 45

Polígono Industrial Sur

08754 El Papiol (Barcelona)

Telf. 93 673 25 34 - Fax. 93 673 25 24

Web - www.codina-aliments.com

e-mail: info@codina-aliments.com

N.R.S. 40.05739/B