

COMPOSICIÓN:	Cloruro sódico (NaCl) con agua
USO PREVISTO:	Alimentación e industrial. No existe población especialmente vulnerable para su consumo
PROCESO DE ELABORACION:	Se obtiene diluyendo sal con agua y a continuación se almacena en unos decantadores durante un tiempo determinado, pasando a continuación al tanque de expedición.
ENVASADO Y TRANSPORTE:	En cisternas y contenedores.
PARÁMETROS FÍSICOS:	Medida: Grados Baumè. Rango (según petición del cliente): Desde 0° (min.) hasta 24,5 ° (máx.).
PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:	Producto inodoro y sabor salino franco.
PARÁMETROS QUÍMICOS:	Cloruro sódico en materia seca: $\geq 97 \%$ Magnesio como MgO $\leq 20.000\text{mg/kg}$ Nitrógeno Total: $\leq 20 \text{ mg/kg}$ Residuo insoluble en agua: $\leq 0,5 \%$ pH: < 7 Arsénico $\leq 1 \text{ mg/kg}$ Cadmio $\leq 0,5 \text{ mg/kg}$ Cobre: $\leq 2 \text{ mg/kg}$ Mercurio $\leq 0,1 \text{ mg/kg}$ Plomo $\leq 2 \text{ mg/kg}$
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:	Listeria monocitogenes: $< 100 \text{ ufc/ml}$ Clostridium Perfringens: ausencia/ ml
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.
ADITIVOS:	NO CONTIENE
CONSERVACIÓN:	Se recomienda su conservación en envase cerrado
DURABILIDAD:	No precisa fecha de caducidad o consumo preferente.
DISTRIBUIDOR:	YMBERSA NÁYADE S.L Rojales-Formentera 03179 Formentera del Segura Telf. 966 79 20 96 Mail : ymbers@ymbersa.com Web: www.ymbersa.com
REGULACIÓN:	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. Codex Stan 150-1985: Para la sal de calidad alimentaria Reglamento CE 1129/2011: Lista de aditivos alimentarios Reglamento CE 1169/2011 y sus modificaciones: Información alimentaria del consumidor Reglamento CE 178/2002: Ppios. Generales de la Seg. Alimentaria Reglamento CE 852/2004 higiene de los productos alimenticios RD 1333/2008 y sus modificaciones: sobre aditivos alimentarios RD 1925/2006: sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos Reglamento (UE) n ° 10/2011 de la Comisión, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos