

28-52 SAL NEGRA KALA NAMAK 220g

Ingredientes
Sal negra del Himalaya 100%.

Información Nutricional (por 100g)	
Energía (kJ)	
Energía (kcal)	
Grasas (g)	
- de las cuales saturadas (g)	
Hidratos de carbono (g)	
- de los cuales azúcares (g)	
Fibra Alimentaria (g)	
Proteínas (g)	
Sal (g)	

100% VEGETAL

Sin conservantes
 Sin colorantes
 Sin transgénicos

Características Técnicas	
Certificación Bio	NO
Envase	Tarro de cristal con tapa metálica
Peso Neto (g)	220
Acondicionamiento	Retractilado de 6 unidades
Unidades por palet	1248
Tipo palet y medidas	Europeo 120x80
Código producto	28-52
EAN 13	8422791009000
Fecha de Caducidad	
Modo de uso	Como condimento, especial gusto a huevo frito.
Tratamiento térmico	No
Conservación	En lugar fresco y seco
Condición (vegano/vegetariano)	Vegano
Referencia Ficha Técnica	28-52/00
Fabricante	40.04746/CAT

Datos logísticos			
Contenido	UNIDAD	CAJA	PALET
Unidad	1	6	1248
Caja	6	1	208
Manto	156	26	8
Palet	1248	208	1
Medidas (cm)	UNIDAD	CAJA	PALET
Alto	8,5	8,5	82*
Largo	7	21	120
Ancho	-	14	80
Peso (kg)	UNIDAD	CAJA	PALET
Neto	0,210	1,260	262,08
Bruto	0,315	1,905	316,24*

* Incluida altura y peso del palet EUR (14cm y 20kg respectivamente)

13 de junio del 2017
 Departamento de calidad

DECLARACIÓ DE ALERGENOS Y NO OMG

DENOMINACIÓ DEL PRODUCTO:

28-52 SAL NEGRA KALA NAMAK 220g



Lista de productos alérgenos a declarar en el etiquetado según el anexo V del R.D. 1334/1999, de 31 de julio., por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios , modificado por: R.D. 2220/2004, R.D 36/2008 y R.D.1245/2008.	Productos causantes de alergias presentes en el producto como ingredientes del mismo.		Productos causantes de alergias con posibilidad de estar presentes en el producto acabado como trazas por compartir líneas de producción.		Nombre del ingrediente del que procede
	SI	NO	SI	NO	
<i>Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados,</i>		X		X	
<i>Crustáceos y productos a base de crustáceos.</i>		X		X	
<i>Huevos y productos a base de huevo.</i>		X		X	
<i>Pescado y productos a base de pescado,</i>		X		X	
<i>Cacahuets y productos a base de cacahuets.</i>		X		X	
<i>Soja y productos a base de soja,</i>		X		X	
<i>Leche y sus derivados (incluida la lactosa).</i>		X		X	
<i>Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch, castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos o alféngicos (Pistacia vera), macadamias o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados</i>		X		X	
<i>Apio y productos derivados.</i>		X		X	
<i>Mostaza y productos derivados.</i>		X		X	
<i>Granos de sésamo y productos derivados.</i>		X		X	
<i>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2.</i>		X		X	
<i>Altramuces y productos a base de altramuces.</i>		X		X	
<i>Moluscos y productos a base de moluscos.</i>		X		X	

Todos los productos fabricados y/o desarrollados por Vegetalia SL se elaboran a partir de ingredientes que han sido certificados por nuestros proveedores como NO OMG.

13 de junio del 2017
Departamento de calidad