

4000**

SAL ATLÁNTICA FINA

Descripción

Sal procedente de las salinas de la costa atlántica de Portugal, obtenida por el método de evaporación del agua. Después en la planta de producción se lava con agua de mar de alto contenido en sodio y cloruros, se muele, centrifuga y seca a 190°C. Finalmente se calibra y envasa. No contiene aditivos.

Producida de acuerdo a la Normativa Portuguesa – (Port. 20400), y a las leyes de la UE.

Parámetros Organolépticos

• <u>Aspecto/ Color</u>	Blanco, sin cuerpos extraños
• <u>Olor</u>	No notable
• <u>Sabor</u>	Salado
• <u>Consistencia</u>	Cristales < 1mm.

Características Químicas

• <u>Pesticidas (CO2)</u>	< 0.04mg/kg.
• <u>Plomo (Pb)</u>	< 1.00mg/kg.
• <u>Cobre (Cu)</u>	< 2.00mg/kg.
• <u>Cadmio (Cd)</u>	< 0.10mg/kg.
• <u>Mercurio (Hg)</u>	< 0.03mg/kg.
• <u>Amonio</u>	< 14.0mg/kg.
• <u>Nitratos</u>	< 60.0mg/kg.
• <u>Hidrocarbonos minerales</u>	< 15.0mg/kg.
• <u>Alcalinidad total (CaCO3)</u>	< 0.02%
• <u>Humedad</u>	< 2.00%
• <u>Halogenados</u>	59-60%

Envasado

Bolsas de plástico. Contenido neto 1kg. en cajas de cartón de 20 unidades.
Sacos de plástico. Contenido neto 25kg.

Almacenaje

Almacenar bien cerrado en lugar fresco y seco.
Evitar olores fuertes o desagradables.

Fecha mínima de conservación

Sin fecha

Realizado:	Revisado:	Aprobado:
Director Calidad Marta Cereceda	Director Técnico Bartolomé Ramírez	Director Comercial Joan Borja