FICHA TÉCNICA

Sal negra en escamas pet1.5kg



Código: 2664
Código EAN: 8427754026643

F.C: 23/05/2023
F.R.: 01/04/2026

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Definición: Sazonador de escama de sal cristalizada en forma piramidal mediante un proceso de evaporación controlada. Las escamas de sal han sido pigmentadas con carbón vegetal y pimienta
Ingredientes: Sal marina en escamas, colorante: carbón vegetal (2%), pimienta negra.

Características Organolépticas: Sólido, de aspecto negro y piramidal, soluble en agua con sabor salado exento de olores y sabores extraños.

Uso previsto: Para potenciar el sabor a la vez que damos un toque de color al plato. Todos los platos en que se pueda ver su color.

Almacenamiento: Almacenar en lugar seco y y cubierta con una humedad inferior al 75 % para retardar el apelmazamiento.

Alérgenos y OGM: Las sales, no contienen alérgenos, ni OGM (Organismos genéticamente modificados).
Origen: Chipre
Normativa Vigente: RD 1424/1983: Aditivos alimentarios y modificaciones posteriores. // Codex Stan 150-1985: Norma para la sal. // Reglamento UE NQ1169/2011: Información alimentaria al consumidor y modificaciones posteriores. // Reglamento 915/2023: Sobre límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y posteriores modificaciones. // CRF-Code of federal regulations titel 21: Food and druges. Sec. 100.155 Salt and iodized salt.

2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Determinación	Valores típicos
NaCl	> 95%
Calcio	<0.2 %
Humedad	< 1.5 %
Magnesio	<0.2 %
Nitrógeno	<20 ppm
Arsénico***	< 1 mg/kg
Cadmio	< 0.5 mg/kg
Cobre	< 2mg/kg
Plomo**	< 1 mg/kg
Mercurio	< 0.1 mg/kg

Los parámetros señalados y sus valores límite están recogidos en el Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles y sus posteriores modificaciones

* Basados en analíticas externas.
** Según el REGLAMENTO (UE) 2021/1317 DE LA COMISIÓN de 9 de agosto de 2021
*** Según el REGLAMENTO (UE) 2023/465 DE LA COMISIÓN de 3 de marzo de 2023

3. INFORMACIÓN ALÉRGENOS/ OMG/ CELIACOS/IRRADIACION

ALÉRGENOS:

	SI	NO
Cereales que contengan glúten		x
Crustáceos y productos derivados		x
Huevos y productos derivados		x
Pescado y productos derivados		x
Cacahuetes y productos derivados		x
Soja y productos a base de soja (excepto aceite soja)		x
Leche y sus derivados (incl. lactosa)		x
Frutos de cáscara		x
Apio y productos derivados		x
Mostaza y productos derivados		x
Granos de sésamo y derivados		x
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		x
Altramuces y productos a base de altramuces		x
Moluscos y productos a base de moluscos		x

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g	
Valor energético	0 kJ / 0 Kcal
Proteínas	0 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Grasas	0 g
de las cuales saturadas	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Sal	100 g

% de la cantidad diaria orientativa CDO para un adulto medio. *CDO = Cantidad Diaria Orientativa para un adulto basada en un aporte diario de 2.000 Kcal. Las necesidades nutricionales para cada individuo pueden ser superiores o inferiores basadas en su sexo, nivel de actividad física y otros factores.

OGM
No es, no contiene, ni está compuesto por organismos modificados genéticamente. No se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.

CADUCIDAD
Ilimitado cuando se almacena en un lugar fresco y seco.

ALMACENAMIENTO
Para su correcta conservación se recomienda almacenar el producto en un lugar seco y fresco con baja humedad relativa. No exponer directamente a los rayos del sol. Mantener alejado de productos que desprendan un olor fuerte.

CONDICIONES DE TRANSPORTE
- No requiere condiciones de transporte especiales.
- Transporte a temperatura ambiente.