

| | | | |
|--|---|---------|-------------------|
| | FICHA TÉCNICA FLOR DE SAL Anexo al Procedimiento de Control de Calidad | | |
| | ES.2C2G.18 | Rev. 02 | Fecha: 2015/12/10 |

1. IDENTIFICACION:

Nombre comercial: **Flor de Sal**
 Marca: ECUASAL
 Nombre Químico: Cloruro de Sodio (NaCl)

2. DESCRIPCION:

Producto conformado por cristales finos de color blanco cristalino, homogéneos, inodoro, sabor salino característico, soluble en agua e higroscópico.

3. PROCESO DE FABRICACION:

Se obtiene de la salmuera natural proveniente del mar, se forma una capa flotante de sal obtenida del secado de la salmuera, cristalizada en la superficie del agua por acción del sol y del viento y recogida de forma manual, y sin lavar ni adicionar algún ingrediente.

4. ESPECIFICACIONES TECNICAS:

| PARÁMETRO | UNIDAD | ESPECIFICACIÓN |
|--|-----------------|----------------|
| Cloruro de Sodio, NaCl | % m/m base seca | 90,0 a 98,0 |
| Sulfatos, SO ₄ ⁼ | % | 2,0 máx. |
| Magnesio, Mg ²⁺ | % | 1,8 máx. |
| Calcio, Ca ²⁺ | % | 0,4 máx. |
| Humedad | %m/m | 8,0 máx. |
| Insolubles | %m/m | 0,2 máx. |
| Granulometría | % m/m | Malla < 3,0 mm |

Requisitos para contaminantes

| CONTAMINANTES | LÍMITE MÁXIMO mg/kg |
|---------------|------------------------|
| Arsénico, As | 0,5 |
| Cobre, Cu | 2 |
| Plomo, Pb | 2 |
| Cadmio, Cd | 0,5 |
| Mercurio, Hg | 0,1 |

Requisitos Microbiológicos

Bacterias halófilas **no debe ser mayor a $<1 \times 10^1$ UFC/g** y el recuento de Aerobios mesófilos no debe ser mayor a $2,0 \times 10^4$ UFC/ g.

| | | | |
|---|---|---------|-------------------|
|  | FICHA TÉCNICA FLOR DE SAL Anexo al Procedimiento de Control de Calidad | | |
| | ES.2C2G.18 | Rev. 02 | Fecha: 2015/12/10 |

5. USO:

Esta sal es utilizada como ingrediente de los alimentos ya sea para la preparación o aderezo

6. GMO:

N/A

7. DECLARACION ALÉRGENOS

N/A

8. PRESENTACIÓN

| PESO DEL PRODUCTO POR EMPAQUE | MATERIAL DE EMPAQUE | PRESENTACION |
|-------------------------------|---------------------|--------------|
| | Frasco de Vidrio | 200 g |

9. TIEMPO DE VIDA:

El producto posee vida útil ilimitada en cuanto a sus características químicas, pero por regulación se considera 1 año a partir de la fecha de producción.

10. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

Se realiza sobre estibas en bodegas cubiertas y secas, evitando el contacto con cualquier tipo de contaminantes e insalubridad de tal forma que se vea afectada a la calidad del producto, se recomienda su conservación cerrado y en un lugar seco.

11. TRANSPORTE

El transporte de sal para consumo humano se realiza en condiciones tales que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas del producto

12. PRECAUSIONES Y RESTRICCIONES

La aceptación de la presente especificación y el uso final del producto es de absoluta responsabilidad del cliente