

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

DENOMINACION DEL PRODUCTO	SAL NEGRA FINA HIMALAYA			
USO/ DESTINO FINAL PREVISTO	Industria alimentaria Consumidor final.			
INGREDIENTES	Sal negra (Cloruro sódico, Calcio, Magnesio, Potasio, Sulfuro, Hierro)			
LOTEADO	Lote de origen			
ENVASADO	Tipo envase	Sacos: 25 kg Bolsas: 1 kg Botes hoteleros 1500 cc: 800 g		
	Material envase	Sacos: Rafia con bolsa de PE interior Bolsas: Complejo PP/PE Botes hoteleros 1500 cc: PET		
ORIGEN	Pakistán			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto	Cristales de sal negra		
	Color	Gris rosáceo		
	Olor	Azufrado		
PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	Humedad	0.03 %		
	Residuos insolubles en agua (WIM)	0.16 %		
	Potasio (K)	0.28 %		
	Magnesio (Mg)	0.25 %		
	Sulfato (SO₄²⁻)	0.88 %		
	Hierro (Fe²⁺)	0.06 ppm		
	Cloruro sódico (NaCl)	97.46 %		
Calcio (Ca²⁺)	0.38 %			
ALÉRGENOS	TIPO	SI	NO	INGREDIENTE
	CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas			

	CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos			
	PESCADO y productos a base de pescado			
	HUEVOS y productos a base de huevo			
	CACAHUETE y productos a base de cacahuete			
	SOJA y productos a base de soja			
	LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)			
	FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia			
	APIO y productos derivados.			
	MOSTAZA y productos derivados			
	GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo			
	ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂			
	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces			
	MOLUSCOS y productos a base de moluscos			
DECLARACIONES ADICIONALES	<ul style="list-style-type: none"> - No contiene parásitos, microorganismos indeseables, plaguicidas, o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no se puedan reducir a un nivel aceptable mediante una clasificación y/o elaboración normales (Reglamentos (CE) nº 1881/2006 y 396/2005 y sus modificaciones posteriores) - Este producto no ha sido irradiado - No procede de organismos modificados genéticamente (OMG) - Conservar en lugar fresco y seco. 			
LEGISLACIÓN APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> - 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 modificaciones posteriores. 			

DATOS DE LA INDUSTRIA	<p style="text-align: center;"><u>Domicilio industrial:</u> C/ Clara Campoamor, C-6. Pol. Ind. 29.520 Fuente de Piedra (Málaga)</p> <p style="text-align: center;"><u>Domicilio social:</u> C/ Clara Campoamor, C-6. Pol. Ind. 29.520 Fuente de Piedra (Málaga) TFNO. 952.73.55.07 / FAX: 95.273.52.46</p>
N.R.S. / ACTIVIDAD	<p style="text-align: center;">40.28255/MA</p> <p>Importación - Polivalente Almacenamiento - Polivalente Envasado - Polivalente</p>