

EP 003

Especificación de producto

LISAL.

La Industrial Salinera S.A.



Sal fina lavada, purificada y seca

<ul style="list-style-type: none"> Denominación: Sal fina lavada, purificada y seca Elaborado por: La industrial salinera SA. 	<ul style="list-style-type: none"> Ingredientes: Sal Fina (Cloruro de sodio fino) y antiapelmazante INS 536 (opcional) 	<ul style="list-style-type: none"> Procesado: Bombeo – Cristalización – Extracción Estacionamiento (Emparvado) – 1° molienda Lavado – Centrifugado- 2° Molienda – Secado Aditivado - Selección - Envasado – Embalado Almacenamiento - Expedición
<ul style="list-style-type: none"> Características Organolépticas Aspecto: Cristalino Color (visual) Blanco cristalino Sabor Salino franco 	<ul style="list-style-type: none"> Características microbiológicas: No aplica (No se encuentran establecidas en CAA – CODEX) 	
<ul style="list-style-type: none"> Características Físico químicas: Humedad ----- Max 0.3% Sulfatos ----- (Ca++) Max. 0.7% Nitratos ----- Máx 50 mg/Kg Nitritos ----- Máx 100 mg/Kg Cloruros ----- (Ca, Mg, K) Max.1% Insolubles ----- Max. 0,5% Antiapelmazante soluble (KF) (opcional) ----- Máx 10 mg/Kg Granulometría (Retención en malla) ----- ASTM N° 25 Max 5% ----- ASTM N° 80 Min 85% -----ASTM N° 100 Máx 10% 	<ul style="list-style-type: none"> Contaminantes inorgánicos: Arsénico ----- ≤ 0.5 mg/kg Cadmio ----- ≤ 0.5 mg/kg Plomo----- ≤ 2 mg/kg Mercurio ----- ≤ 0.1 mg/kg Cobre ----- ≤ 2 mg/kg 	
<ul style="list-style-type: none"> Declaración de Alérgenos: Crustáceos y productos derivados NO Pescados y productos de la pesca NO Huevos y productos de los huevos NO Leche y productos lácteos NO Maní y productos derivados NO Soja y productos derivados NO Frutos secos y productos derivados NO Dióxido de azufre y sulfitos NO Cereales que contienen gluten NO Crustáceos y productos derivados NO 	<ul style="list-style-type: none"> Contaminantes Físicos: Libre de sustancias extrañas y metálicas 	<ul style="list-style-type: none"> Información nutricional: No aplica
	<ul style="list-style-type: none"> Envasado - Embalaje: Envase primario: polipropileno Presentación en Pallet: 48 unid. X 25 kg 24 unid. X 50 kg En Big bag x 1200 kg. (con boca de carga y descarga) Desviación de peso: ±1% 	
<ul style="list-style-type: none"> Lapso de aptitud: 2 años 	<ul style="list-style-type: none"> Almacenamiento: En ambiente seco (humedad menor a 45%) y libre de plagas, bolsones o bolsas dispuestos sobre pallets para evitar el contacto directo con el piso. 	<ul style="list-style-type: none"> Uso previsto: Industria Alimenticia, alimentación animal, industrial textil, industria química. Uso no previsto: Este producto no es apto para consumo humano directo, ya que su uso como sal de mesa requiere del contenido de Yodo en las concentraciones que indica el CAA (artículo 1272)
<ul style="list-style-type: none"> Condiciones de distribución: - Debe garantizar que el producto en su envase llegue libre de roturas o defectos que puedan afectar la inocuidad del producto. - La expedición se realizará de acuerdo al sistema FIFO (primero entra primero sale). - Al momento de la carga el transporte debe encontrarse limpio, seco, sano, libre de óxidos y olores extraños. - En el caso de usar lona, ésta debe estar sana, limpia y seca al momento de la carga y ser colocada correctamente. - El mismo debe ser solo de uso exclusivo para alimentos y debe presentar la habilitación vigente emitida por ente oficial. 		
<ul style="list-style-type: none"> Designación Número de Lote Fecha de envasado (día/mes/año) 	<ul style="list-style-type: none"> Legislación vigente Art. 1264-1266, 1272, 1275 cap XVI del Código Alimentario Argentino 	
<ul style="list-style-type: none"> Rotulado de envases Responde a lo exigido por el C.A.A – Art 184, 185 cap IV. Art 1275 cap. XVI 	<ul style="list-style-type: none"> Registros RNE: 04004485 RNPA: 04070894 	<ul style="list-style-type: none"> Preparado por: PAL Aprobado por: Facundo Picat Fecha de elaboración: 03/07/2019 Fecha de revisión: 25/08/2022 Rev.01