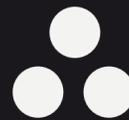


EP 005

Especificación de producto

LISAL.

La Industrial Salinera S.A.



Sal gruesa lavada, purificada y seca.

<ul style="list-style-type: none"> • Denominación: Sal gruesa lavada, purificada y seca. • Elaborado por: La industrial salinera SA. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes: Sal gruesa (Cloruro de sodio grueso) y antiapelmazante INS 536 (opcional) 	<ul style="list-style-type: none"> • Procesado: Bombeo – Cristalización – Extracción Estacionamiento (Emparvado) – 1° molienda Lavado – Centrifugado- 2° Molienda – Aditivado Secado - 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 0.5% Sulfatos (Ca) ----- Max. 0.7% Nitratos ----- Máx 50 mg/Kg Nitritos ----- Máx 100 mg/Kg Cloruros (Ca, Mg, K) ----- Max.1.0% Antiapelmazante soluble (KF) (opcional)----- Máx 10 mg/Kg Insolubles ----- Max. 0,5% Granulometría (Retención en malla) ----- ASTM N°4 0% ----- ASTM N° 14 Min 88% ----- ASTM N° 18 Máx 12% 	<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: <table border="0"> <tr><td>Crustáceos y productos derivados</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Pescados y productos de la pesca</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Huevos y productos de los huevos</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Leche y productos lácteos</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Maní y productos derivados</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Soja y productos derivados</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Frutos secos y productos derivados</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Dióxido de azufre y sulfitos</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Cereales que contienen gluten</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Crustáceos y productos derivados</td><td>NO</td></tr> </table>	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
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"> • 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. • Uso no previsto: Industria química. No es apto para consumo humano directo. 																				
<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 aplicable 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: 04070895 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparado por: PAL • Aprobado por: Rosirys Bruzual • Fecha de elaboración: 03/07/2019 • Fecha de revisión: 25/08/2022 Rev. 3 																				