

| | |
|-----------------------------|---|
| NOMBRE DEL PRODUCTO: | SAL MARINA GRUESA ECOLOGICA |
| CERTIFICADO: | ECOLOGICO |
| ORIGEN: | ESPAÑA |
| REFERENCIA ARTÍCULO: | A00895 |
| DESCRIPCIÓN: | Producto no modificado genéticamente, ni irradiado. Sin aditivos ni conservantes |
| INGREDIENTES: | Sal marina ecológica |
| PRODUCCIÓN: | Elaborada a partir de agua marina, cristalizada, lavada, molturada y secada de manera natural |

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

| Parámetros organolépticos: | Descripción: |
|-----------------------------------|--|
| APARIENCIA | Sólido de aspecto cristalino soluble en agua. |
| CONSISTENCIA | Granulado grueso |
| OLOR | Exento de olores extraños |
| SABOR | Sabor salino, exento de sabores extraños. |
| DIMENSIONES | 55-65%: 10mesh 15-25%: 14mesh 10-20%:16 mesh <10%: 50 mesh <2%: bajo tamiz |

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

| Parámetros microbiológicos: | Valor (ufc/g): |
|------------------------------------|------------------------|
| Aeróbios mesófilos | <100 |
| Mohos y levaduras | <100 |
| patógenos | Ausencia |

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) n°2073/2005 y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

| Parámetro nutricional: | Valor (por 100g): |
|-------------------------------|--------------------------|
| ENERGÍA: | 0 KJ |
| GRASA: | 0 g |
| • De las cuales saturadas: | • 0 g |
| HIDRATOS DE CARBONO: | 0 g |
| • De los cuales azúcares: | • 0 g |
| FIBRA: | 0 g |
| PROTEÍNA: | 0 |
| CLORURO SÓDICO (NaCl): | > 99.4% |

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

| Producto | Presencia | Producto | Presencia |
|---|-----------|---|-----------|
| Cereales que contengan gluten | No | • Almendras | No |
| • Trigo | No | • Avellanas | No |
| • Centeno | No | • Nueces | No |
| • Cebada | No | • Anacardos | No |
| • Avena | No | • Pacanas | No |
| • Espelta | No | • Nueces de Brasil | No |
| • Kamut o sus variedades híbridas | No | • Alfóncigos | No |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | No | • Nueces macadamia | No |
| Huevos y productos a base de huevo | No | Apio u productos derivados | No |
| Pescado y productos a base de pescado | No | Mostaza y productos derivados | No |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | No | Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | No |
| Soja y productos a base de soja | No | Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l | No |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | No | Altramuces y productos a base de altramuces | No |
| Frutos de cáscara: | No | Moluscos y productos a base de molusco | No |
| Si = presente No = ausente T= Trazas* | | | |
| *Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto | | | |
| La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas. | | | |
| Los formatos de 5kg pueden envasarse en salas de envasado donde se envasan también productos con alérgenos y/o con posibles trazas. Sin embargo, existen medidas preventivas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, aplicando procedimientos de garantía de calidad. En caso de necesitar más información para el formato de 5kg, contactar con Mapryser. | | | |

APTO PARA:

| | | | |
|---------------------|----|------------------|----|
| Vegetarianos | Si | Kosher-certified | No |
| Veganos | Si | Halal-certified | No |
| Lácteo-vegetarianos | Si | Comercio Justo | No |
| NOP-certified | No | | |

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Envasado en sacos de 5, 25Kg. Almacenar en lugar seco y a temperatura ambiente.

VIDA ÚTIL:

Indefinido si se almacena correctamente, en ambientes secos. Para fines de referencia usamos una vida útil de 36 meses después de la recepción en nuestro almacén.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

| Parámetros analíticos: | Valor: |
|--|---|
| CONTENIDO EN AGUA | <0.5% |
| RESIDUOS INSOLUBLES | <0.5 % |
| CENIZAS (%) | - |
| ROTURAS (%) | - |
| MICOTOXINAS | <ul style="list-style-type: none">• Acordes a las regulaciones europeas |
| METALES PESADOS | <ul style="list-style-type: none">• Acordes a las regulaciones europeas |
| PESTICIDAS | <ul style="list-style-type: none">• Acordes a las regulaciones europeas |
| IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos: | - |

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente alimentaria europea, con la normativa de producción y etiquetado ecológico, así como con posteriores disposiciones y modificaciones. Los parámetros microbiológicos y fisicoquímicos aplicables se ajustan a la normativa vigente específica del producto.

OTROS:

| | | | |
|---|------------|---------------------|------------|
| FECHA EDICIÓN: | 19/10/2022 | FECHA MODIFICACIÓN: | 09/07/2024 |
| VERSIÓN: | 01 | | |
| <p>Este producto se ajusta al Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones. La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. A destacar que contaminaciones cruzadas no pueden ser totalmente excluidas. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias, Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.</p> | | | |