



SAL MARINA HÚMEDA FOMENTO H-3 TORRESAL

La evaporación natural del agua de mar, resultado del efecto complementario del viento y del sol sobre el agua de mar almacenada en los cristalizadores de nuestras salinas, permite la obtención de una salmuera saturada en cloruro de sodio y la posterior cristalización de la sal que cosechamos.

En función del uso que se le quiere dar, diversos procesos de tratamiento como el secado a alta temperatura o el cribado o molturación para obtener diferentes granulometrías, permiten fabricar los distintos tipos de sal de acuerdo con las exigencias de los usuarios.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

		Valor	Métodos de referencia
Valores garantizados	NaCl (<i>sobre base seca</i>)	99,0 %	UNE 34/205/81
	Humedad (a 110°C)	3 % máximo	UNE/34/203/81
Valores tipos	Granulometría	<i>90 % comprendido entre 0 y 4,5 mm</i>	UNE 34/232/81
	Otras sales solubles (<i>Sobre sal seca</i>)	0,965 %	UNE 34/204/81 y UNE 34/233/84
	Insolubles (<i>Sobre sal seca</i>)	0,035 %	UNE 34/202/81

TRATAMIENTO

Ferrocianuro de sodio (antiaglomerante E- 535): máximo 20 mg/kg expresado en $K_4Fe(CN)_6$

TEXTOS REGLAMENTARIO

- 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.
- Real Decreto 176//2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico – sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
- Reglamento (UE) N° 1129/2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- Norma Stan 150-1985 del Codex Alimentarius para la sal de calidad alimentaria.
- Reglamento (UE) N° 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.

METALES PESADOS

Se admiten las siguientes tolerancias de residuos de metales pesados:

	<i>Contenidos máximos</i>
Arsénico (As)	≤ 0,5 mg/kg
Cobre (Cu)	≤ 2 mg/kg
Plomo (Pb)	≤ 1 mg/kg
Cadmio (Cd)	≤ 0,5 mg/kg
Mercurio (Hg)	≤ 0,1 mg/kg

CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA

El producto envasado y dispuesto para el consumo no contendrá más de 20.000 gérmenes banales por gramo y estará libre de agentes patógenos.

LUGAR DE FABRICACIÓN

Torre vieja (E - 03185)

CERTIFICACIÓN

En un intento constante de satisfacción de nuestros clientes y de mejora del sistema de gestión de la calidad de nuestros productos, Salins España (Salinas de Torre vieja) está certificada bajo los requisitos de la norma ISO 9001 e ISO 22000.

Para respetar las exigencias de higiene que implica la fabricación de productos alimentarios, las Salinas de Torre vieja están igualmente comprometidas en la aplicación del análisis de riesgos según los principios del método APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

ACONDICIONAMIENTO

Disponible en:

- Sacos de 25 Kg reagrupados en palets de madera o plástico de dimensiones 80 x 120 cm.
- Big Bags de 1000 - 1200 Kg con palet de madera o plástico de dimensiones 80 x 120 cm.
- Granel.

Recomendaciones: *para preservar las características iniciales de la sal, los palets deben ser almacenados en un local limpio y seco.*

USOS

Cualquier uso agroalimentario bajo forma sólida o previa disolución.

Observación: *La mejora continua de nuestros procedimientos de fabricación y de nuestros métodos de trabajo no impide, sin embargo, la aparición puntual de insolubles en la sal marina. Son inherentes a su origen marino y de granulometría similar o inferior a los cristales de sal. Para ciertos usos (ej. salazón en salmuera por inyección), es pues preferible prever una etapa de filtración o de decantación antes de utilización.*



UNION SALINERA DE ESPAÑA S.A.

C/ Palacio de Miraflores, Carrera de San Jerónimo N° 15 – 2° Planta (Oficina 213) - 28.014 MADRID