



Rev.: 08 Fecha: 06/20 Página 1 de 1

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Sal Marina fina		
ESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto convencional. No modificado genéticamente, ni irradiado. Sin aditivos ni conservantes.		
RIGEN	España		
OMPOSICIÓN	Sal marina fina seca.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Apariencia	Sólido aspecto cristalino soluble en agua	
	Consistencia	Granulado muy fino	
	Olor	Exento de olores extraños	
	Sabor	Sabor salino, exento de sabores extraños.	
	Dimensiones	1- 1.12 mm (15- 20%), 0.38- 1 mm (70- 75%),	
A ÚTIL	Debido a su origen y composición no tiene caducidad, pero se recomienda utilizarlo en el período de 12 meses desde su fabricación para evitar el deterioro de los envases.		
NTIFICACIÓN LOTE	Lote semanal		

DATOS LOGISTICOS					
PRESENTACIÓN	Bolsas de plástico de uso alimentario selladas				
FRESENTACION	herméticamente				
ENVASADO	Formato 5kgs.				
ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Almacenar el producto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Temperatura recomendada <20°C.				

DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO			
	Sin gluten.		
INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR	El molino no garantiza la ausencia de trazas de alérgenos		
	debido a contaminación cruzada accidental.		

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)				
Valor energético	0Kcal	Azúcares	Og	
Grasas totales	0g	Proteínas	Og	
Ácido grasos saturados (AGS)	0g	Sal	40% aprox	
Hidratos de Carbono	0g	Cloruro Sódico (NaCl)	99.4% g	