

Ficha técnica

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	SAL ROSA DEL HIMALAYA
Ingredientes:	Sal rosa del Himalaya
Consumo preferente:	4 años
Registro sanitario:	24.00073/B

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Cristales de sal rosa
Color:	Rosáceo
Olor:	Característico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Salado. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Arsénico (ppm):	< 1
Plomo (ppm):	< 2
Cadmio (ppm):	< 0.5
Cobre (ppm):	< 2
Mercurio (ppm):	< 0.1

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli (ufc/g):	< 10
Salmonella (/25g):	Ausencia

5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido

Producto no irradiado.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 02755-CK21 ; Ejemplo Consumo preferente: JUN-2016

Usos (Información para el consumidor)

Ideal para añadir a pescados y carnes. Se recomienda echar después de cocer, para conservar sus cualidades.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Producto sin alérgenos. No contiene OGM. No aplica.

Condiciones de conservación y transporte

Temperatura ambiente. Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado

Preservar de contacto directo con el suelo. Transporte exclusivo alimentos.