



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Sal food grade

AÑO 2021

### IDENTIDAD Y DENOMINACIÓN

Sal Marina Seca Tipo T-2, elaborada a partir de agua marina, cristalizada en las Salinas de la Trinidad, ubicadas en el Delta del Ebro (Reserva Mundial de la Biosfera por la UNESCO), lavada, molturada y secada de manera totalmente natural.

#### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS - GRANULOMETRÍA

PARÁMETRO	VALOR PIRENOSAL	VALOR LEGISLACIÓN	TAMAÑO DEL GRANO	
			Abertura en mm	%
CLORURO SÓDICO	≥ 99,4 %	≥ 97 %	< 0,30 mm	< 3
RESIDUO INSOLUBLE	≤ 0,05 %	≤ 0,5 %	0,30 mm < x < 1,12 mm	35-45
HUMEDAD	≤ 0,1 %	≤ 0,5 %	1,12 mm < x < 1,51 mm	50-60
NITRÓGENO TOTAL	≤ 20 mg/Kg	≤ 20 mg/Kg	1,51 mm < x < 1,81 mm	< 5
SODIO	35-45 %	---		
CALCIO	≤ 0,2 %	---		
MAGNESIO	≤ 0,05 %	---		

**REGLAMENTACIÓN TÉCNICO SANITARIA: RD 1424/1983 y posteriores modificaciones**

### CARACTERÍSTICAS

Sólido de aspecto cristalino soluble al agua, exento de olores y sabores.

**ORIGEN:** España

**INGREDIENTES:** Sal marina

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Almacenar en lugar seco, a temperatura ambiente y protegido de la luz solar.

### USO AL QUE SE DESTINA Y CONSUMIDOR PREVISTO

Como ingrediente y/o aditivo para toda la industria de alimentación y para la alimentación en general, tanto humana como animal (GMP +).

**INFORMACIÓN ALÉRGICOS Y OGM:** Las sales de PIRENOSAL, no contienen alérgicos, ni OGM (Organismos genéticamente modificados).