



## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

### SALMUERA SATURADA

AÑO 2021

#### IDENTIDAD Y DENOMINACIÓN

Salmuera saturada, filtrada y decantada, consiguiendo una disolución salina limpia, con una concentración estable, con una densidad (1,2) entre 24 y 25° Baumé.

#### SALMUERA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

#### ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS

		Análisis microbiológico	
pH	7,00 Uds. PH	El R.D. 135/2010, derogó el artículo 13.1.3 del R.D. 1424/1983 relativo a la composición microbiológico de la sal y salmueras.	
DENSIDAD	1.2050 g/ml	<b>Tolerancia de metales para la Industria Alimentaria</b>	
ACIDEZ	0,0059% de HCl		
MAGNESIO	393 mg/Kg	COBRE	2 mg/Kg
COBRE	<1,25 mg/Kg	PLOMO	2 mg/Kg
PLOMO	< 0.50 mg/Kg	ARSÉNIVO	1 mg/Kg
ARSENICO	< 0.25 mg/Kg	CADMIO	0,5 mg/Kg
CADMIO	< 0.10 mg/Kg	MERCURIO	0,1 mg/Kg
MERCURIO	< 0.01 mg/Kg		

#### CARACTERÍSTICAS

**COLOR** (incoloro cristalino) **SABOR** (salino franco sin residuos de otros sabores) **OLOR** (inodora)

**TEXTURA** (cristalina ausente de impurezas y otras sustancias extrañas)

**COMPOSICIÓN POR LITRO:** AGUA (880 GRS.) - SAL (310-320 GRS.)

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Almacenar a poder ser en depósitos de poliéster.

#### REGLAMENTACIÓN

Salmuera, que cumple con el Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles.

#### USO AL QUE SE DESTINA Y CONSUMIDOR PREVISTO

Aplicaciones para la industria agroalimentaria.

**INFORMACIÓN ALÉRGENOS:** No es un alérgeno y no existe ninguna contaminación cruzada

**INFORMACIÓN OMG:** No es una sustancia modificada genéticamente.

**INFORMACIÓN ADITIVOS:** Cumple con el Reglamento UE 231/2012, al no tener ningún tipo de aditivo.