

Denominación: SAL IMPALPABLE LAVADA, PURIFICADA Y SECA
Marca: LISAL

Ingredientes: sal (NaCl)

Procesado: Bombeo – Cristalización – Extracción - Estacionamiento (Emparvado) – 1º molienda - Lavado – Centrifugado- 2º Molienda – Secado - Selección - Envasado – Embalado – Almacenamiento - Expedición

Características microbiológicas:

No aplica (No se encuentran establecidas en CAA – CODEX)

Características Organolépticas

Aspecto: Cristalino
Color (visual) Blanco cristalino
Sabor Salino franco

Características Físico química:

| | |
|------------------------------|-----------|
| Humedad | < 0.3% |
| NaCl | Min. 98% |
| Sulfatos (Ca ⁺⁺) | Max. 0.7% |
| Nitratos | Negativo |
| Nitritos | Negativo |
| Cloruros (Ca, Mg, K) | Max.0.5% |
| Insolubles | Max. 0,3% |
| Paso malla ASTM 100 | Min 85% |

Contaminantes Físicos:

Libre de sustancias extrañas y metálicas

Contaminantes inorgánicos:

| | |
|----------|-------------|
| Arsénico | ≤ 0.5 mg/kg |
| Cadmio | ≤ 0.5 mg/kg |
| Plomo | ≤ 2 mg/kg |
| Mercurio | ≤ 0.1 mg/kg |
| Cobre | ≤ 2 mg/kg |

Declaración de Alérgenos:

| | |
|------------------------------------|----|
| Crustáceos y productos derivados | NO |
| Pescados y productos de la pesca | NO |
| Huevos y productos de los huevos | NO |
| Leche y productos lácteos | NO |
| Maní y productos derivados | NO |
| Soja y productos derivados | NO |
| Frutos secos y productos derivados | NO |
| Dióxido de azufre y sulfitos | NO |
| Cereales que contienen gluten | NO |
| Crustáceos y productos derivados | NO |

Información nutricional: No aplica

Preparado por:
Patricia Lapiana

Aprobado por:
Facundo Picat

Fecha de elaboración: 15/04/2021
Fecha de revisión:
Rev.00

Envasado – Embalaje:

Envase primario: polipropileno

Presentación en Pallet: 48 unid. X 25 kg

En Big bag x 1200 kg. (con boca de carga y descarga)

Desviación de peso: $\pm 2\%$

Lapso de aptitud: 2 años

Almacenamiento: En ambiente seco (humedad menor a 45%) y libre de plagas, bolsones o bolsas dispuestos sobre pallets para evitar el contacto directo con el piso.

Condiciones de distribución:

Debe garantizar que el producto en su envase llegue libre de roturas o defectos que puedan afectar la inocuidad del producto.

La expedición se realizará de acuerdo al sistema FIFO (primero entra primero sale).

Al momento de la carga el transporte debe encontrarse limpio, seco, sano, libre de óxidos y olores extraños.

En el caso de usar lona, ésta debe estar sana, limpia y seca al momento de la carga y ser colocada correctamente.

El mismo debe ser solo de uso exclusivo para alimentos y debe presentar la habilitación vigente emitida por ente oficial.

Uso previsto:

Industria Alimenticia, alimentación animal, industrial textil, industria química

Uso no previsto: ingestión directa del producto

Designación Número de Lote Fecha de envasado (dia/mes/año) y dos dígitos indicando lote de materia prima

Rotulado de envases Responde a lo exigido por el C.A.A

Legislación vigente aplicable Art. 12668 del Código Alimentario Argentino

Registros

RNE: 04004485

RNPA: en tramite