

**Denominación: SAL COMUM – USO INDUSTRIAL - ENTREFINA**  
**Marca: LISAL**

**Ingredientes:** sal (NaCl)

**Procesado:** Extracción – Cristalización – Cosecha - Estacionamiento (Parva) – Molienda - 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 químicas:**

Humedad	< 5%
NaCl	Min. 98%
Sulfatos ( $SO_4^{2-}$ )	Max. 1,4%
Nitratos	Negativo
Nitritos	Negativo
Cloruros (Ca, Mg, K)	Max. 1,0%
Insolubles	Max. 0,5%

**Contaminantes Físicos:**

Libre de sustancias extrañas y metálicas

**Contaminantes inorgánicos:**

Arsénico	$\leq 0.5$ mg/kg
Cadmio	$\leq 0.5$ mg/kg
Plomo	$\leq 2$ mg/kg
Mercurio	$\leq 0.1$ mg/kg
Cobre	$\leq 2$ 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:  
PAL

Aprobado por:  
Patricia Lapiana

Fecha de elaboración: 03/07/2019  
Fecha de revisión: 02/06/2020  
Rev.01

**Envasado – Embalaje:**

Envase primario: polipropileno

Presentación en Pallet: 48 unid. X 25 kg  
24 unid. X 50 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  
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 (procesamiento de aceitunas, encurtidos, frutas), alimentación animal, industrial textil, industria química.

**Uso no previsto:** ingestión directa del producto

**Designación Número de Lote** Fecha de envasado (día/mes/año) y dos dígitos indicando tipo de materia prima

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

**Legislación vigente aplicable** Art. 1265, 156, Resol. 12/11 del Código Alimentario Argentino

**Registros**

RNE: 04004485  
RNPA: 04048919