

Denominación: SAL FINA 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	< 0.5%
NaCl	Min. 98%
Sulfatos (Ca ⁺⁺)	Max. 0.7%
Nitratos	Negativo
Nitritos	Negativo
Cloruros (Ca, Mg, K)	Max.0.5%
Insolubles	Max. 0,3%
Retenido Tamiz ASTM N° 100	Min 90%

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:
PAL

Aprobado por:

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, 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 – cap cod.

Legislación vigente aplicable Art. 1267 del Código Alimentario Argentino

Registros

RNE: 04004485

RNPA: 04070894