

	FICHAS TÉCNICAS	Fecha: 12/12/2019
		Fecha revisión:
		Edición: 1
		Revisión: 0
		Página 1 de 1

FICHA TÉCNICA: SAL NEGRA DEL HIMALAYA "KALA NAMAK"

1.- Empresa:

MAR DE ESPECIAS S.L.
 C/ JOAQUIN SOLER SERRANO Nº 6
 24404 PONFERRADA (LEÓN)
 Teléfono: **717138443**
 RGSEAA: 40.052677/LE

2.- Especificaciones técnicas:

Denominación comercial:
 SAL NEGRA DEL HIMALAYA

Ingredientes: cloruro de sodio

Vida útil: 10 años desde su envasado

Origen: Cadena del Himalaya (Pakistán)

Condiciones de distribución: para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco y fresco con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprenden fuertes olores.

3.- Características organolépticas:

Aspecto: cristales piramidales.

Color: negra y gris rosácea

Aroma: característico.

Sabor: Sulfuroso. Exento de sabores atípicos.

Textura: características.

4.- Características químicas:

PARÁMETRO	VALOR
Cloruro de sodio	98.7%
Calcio	1932 mg/kg
Magnesio	1254 mg/kg
Sulfatos	3,15 mg/kg
Insoluble	0.180%
Insoluble en HCL 0.1 M	0.180%
Humedad	0.500%
Cobre	<0.01mg/kg
Potasio	986 mg/kg
Plomo	<0.01mg/kg
Mercurio	<0.01mg/kg
Arsénico	0.40 mg/kg
Cadmio	<0.01 mg/kg

5.- Valores nutricionales:

PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES
Valor nutricional	0,00	kJ/100gr
	0,00	kcal/100gr
Hidratos de carbono	0,00	gr/100gr
De los cuales azúcares	0,00	gr/100gr
Proteínas	0,00	gr/100gr
Grasas	0,00	gr/100gr
Grasas saturadas	0,00	gr/100gr
Fibra total	0,00	gr/100gr
Sal (sodio)	38,63	gr/100gr

6.- Presentación:

En envase de IML 225 GRS

Bote hostelero 800 grs

7.- Uso esperado:

Alimentación e industrial.

8.- Alérgenos (RD 126/2015): NO CONTIENE ALÉRGENOS

