

	FICHA TÉCNICA: SAL EN ESCAMAS	Cód.: PC-FT-03-512
		Ed.: 5
		Fecha: 28/03/2022
		Página 1 de 1

Descripción	Son cristales blancos, inodoros, solubles en agua sin residuo perceptible a simple vista y con sabor salino franco. Esta sal proviene de yacimientos salinos subterráneos y su cristalización se realiza de forma natural al aire libre por efecto del sol y del aire. Posteriormente se extraen las capas superficiales.
Composición o Ingredientes	100% Cloruro Sódico (NaCl)
Información Nutricional (100 g)	No aplica.
Uso	Realza el sabor en los platos una vez cocinados. Se puede utilizar para dar el toque final a carnes, pescados, ensaladas, foie o verduras a la plancha o a la parrilla.
Alérgenos	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
OGMs	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
Condiciones de almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.
Vida útil	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: no caduca.
Características biológicas	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
Características físico-químicas	Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas.
Control de calidad	Producto almacenado y distribuido, siguiendo los procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food.
Etiquetado	Cumple con el Reglamento de la UE N°1169/2011.
Fabricante	LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U. Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, N°49 - 03660 Novelda (Alicante) Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com
Registro Sanitario	40.15460/A
Legislación aplicable	Real Decreto.1424/1983 Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de la sal y salmueras comestibles y sus modificaciones.

* Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.