



FICHA TÉCNICA: SAL AHUMADA

Cód.: PC-FT-03-523

Ed.: 2

Fecha: 17/10/2018

Página 1 de 1

Descripción	Es la sal de río, un producto 100% orgánico y natural, que recibe ese nombre por su olor ahumado a la leña de roble.
Composición o Ingredientes	Sal de manantial, humo.
Información Nutricional (100 g)	No aplica.
Uso	Es usado como condimento y sazonador. Se emplea en la cocina para dar al mismo tiempo sabor salado y olor ahumado. Apropiaada para carnes, verduras, pescados, pastas, sopas y ensaladas.
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: 4 años.
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. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas.
Control de calidad	Producto elaborado con materias primas de primera calidad, 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. 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.