

|   |                                       |                    |
|---|---------------------------------------|--------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA:<br/>SAL ESCAMAS</b> | Cód.: PC-FT-03-512 |
|   |                                       | Ed.: 4             |
|   |                                       | Fecha: 29/11/2018  |
|   |                                       | Página 1 de 1      |

|  |   |
|--|---|
| <b>Descripción</b>                     | 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. |
| <b>Composición o Ingredientes</b>      | Sal 100%  |
| <b>Información Nutricional (100 g)</b> | No aplica.  |
| <b>Uso</b>                             | Realza el sabor en los platos una vez cocinados.<br>Se puede utilizar para dar el toque final a carnes, pescados, ensaladas, foie o verduras a la plancha o a la parrilla.  |
| <b>Alérgenos</b>                       | Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.   |
| <b>OGMs</b>                            | Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.   |
| <b>Condiciones de almacenamiento</b>   | Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.   |
| <b>Vida útil</b>                       | En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: no caduca.   |
| <b>Características biológicas</b>      | Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.   |
| <b>Características físico-químicas</b> | 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.  |
| <b>Control de calidad</b>              | 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.   |
| <b>Etiquetado</b>                      | Cumple con el Reglamento de la UE N°1169/2011.  |
| <b>Fabricante</b>                      | <b>LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.</b><br>Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, N°49 - 03660 Novelda (Alicante)<br>Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com<br>E-mail:info@labarraca1912.com  |
| <b>Registro Sanitario</b>              | 40.15460/A  |
| <b>Legislación aplicable</b>           | 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.