



FICHA TÉCNICA

Sal fina. Sal de Atacama. Sal marina reducida en sodio

Elaborado por: ATACAMA FOODS SL | Aprobado por: SERGIO PEREIRA BEHM | Fecha: 01/09/2020

Datos proveedor

Importador	ATACAMA FOODS S.L.
CIF	B42704833
Domicilio Legal	Lliber 11 Bajo A - 03007 - Alicante - España
Resolución sanitaria	Res. Sesma Nº 012361 // ABRIL 10 DE 2006. Región Metropolitana - Chile
Mail	info@atacamafoods.es
Fono	+34 685 65 55 65

Denominación del producto / Descripción: SAL DE ATACAMA

Descripción	Sal natural baja en sodio obtenida desde acuíferos subterráneos localizados 30 a 70 metros bajo la superficie en el Desierto de Atacama, al norte de Chile. Se incluye en esta definición aquella destinada al consumo directo, así como aquella destinada a la elaboración y preparación de alimentos por la industria
Uso	Industrial, alimentario
Ingredientes	Sal de Salmueras del desierto de Atacama. Opcional: Incorporación adicional de yodo y/o antiaglomerante
Nombre comercial	SAL DE ATACAMA
Procedencia	Salmueras Subterráneas ubicadas en el Desierto de Atacama, 2da. Región, Chile

100 gr.

Energía (Kcal.)	0
Proteínas (g)	0
Grasa total (g)	0
H. de C. (disp.) (g)	0
Azucars Totales (g)	0
Sodio (mg)	25
Potasio (mg)	17
Yodo (mg)	20

Características organolépticas

Color	Blanco
Olor y Sabor	Inodora, salado característico
Aspecto	Cristales
Textura	Cristales finos



FICHA TÉCNICA

Sal fina. Sal de Atacama. Sal marina reducida en sodio

Elaborado por: ATACAMA FOODS SL | Aprobado por: SERGIO PEREIRA BEHM | Fecha: 01/09/2020

Características químicas (valores promedios)

Parámetros	Valor Típico
Cloruro de sodio	68%
Cloruro de potasio	30%
Magnesio	0.11 mg/100g
Calcio	531 mg/100g
Insolubles	0.1%
Humedad	≤0.5%
Nitritos NO ₂	≤1mg/Kg.
Nitrato de Potasio	≤ 5 mg/Kg
Sulfato de Sodio	≤0,8%
Iodo	28 ppm

Características microbiológicas

Parámetro	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesof.	2	3	5	2	10 ⁶	10 ⁷
Mohos	5	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
C. perfringens	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella en 50 g	10	2	5	0	0	-

Metales pesados (valor típico)

Arsénico	< 0.5 mg/Kg
Cadmio	< 0.5 mg/Kg
Cobre	2.9 mg / Kg
Mercurio	< 0.10 mg/Kg
Plomo	< 0.5 mg/Kg

Análisis granulométrico

Tamices	%
250 µm	31.55
400 µm	42.33
125 µm	0.19
160 µm	2.92
180 µm	13.77



FICHA TÉCNICA

Sal fina. Sal de Atacama. Sal marina reducida en sodio

Elaborado por: ATACAMA FOODS SL | Aprobado por: SERGIO PEREIRA BEHM | Fecha: 01/09/2020

Residuos de pesticidas - Irradiación

N/A

Alérgenos

Nota: De acuerdo a Norma General para el etiquetado de los alimentos pre envasados (CODEX STAN 1-1985)

- El producto **NO** contiene ingredientes alérgenos en su composición
- Este producto se procesa en una línea donde **NO** se fabrican productos con alérgenos
- GMO: este producto **NO** contiene ingredientes GMO

Envase/ Embalaje/Lote

Envase (25 Kg.)	Saco polipropileno, coextruido blanco impreso, fabricado con material virgen apto para el contacto con alimentos de consumo humano de 42x60 cm. y de 150 micras de espesor
Palletizado	Pallet tipo chep sanitizado, con base de cartón, embalado con stretch film, con lote de producción en parte lateral del saco con 40 sacos, de base 6 y altura 6 más 4 sacos
Lote:	Fecha de elaboración (Día/Mes/año) Ej.:08/11/2015

Envase Retail

Bolsa Doypack 1 kg	Caja de 12 unidades
--------------------	---------------------

Vida útil

Indefinida

Condiciones de almacenaje

La sal no deberá exponerse a la lluvia, humedad excesiva o a la luz solar directa en ninguna de las fases de almacenamiento. Los sacos de sal deben ser almacenados en locales o depósitos cubiertos, que dispongan de suficiente ventilación

Condiciones de transporte

Se deberá agilizar la red de distribución, de forma de disminuir el tiempo de exposición de la sal al ambiente, evitar la exposición a la lluvia y al sol