

SAL REFISAL LIGERA BAJA EN SODIO (51% MENOS SODIO) REFINADA YODADA Y FLUORIZADA



NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO: Producto Alimenticio Salino 51% menos Sodio.

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO: Sal Refisal Ligera 51% Menos Sodio

PAIS: Colombia

ORIGEN: Origen Mina

REGISTRO SANITARIO: RSA 00075442019

DESCRIPCIÓN FÍSICA: Es un sólido blanco de Granulometría muy Fina, higroscópico y altamente soluble en agua y 51% menos de Sódio

INGREDIENTES PRINCIPALES: Cloruro de Sodio 49%, Cloruro de Potasio anticompactante (dióxido de silicio máx 10000 ppm y/o carbonato de magnesio 0.6% y Sabores Naturales (salado) y conservante (sorbato de potasio 500 ppm).

USOS:

- En la alimentación diaria, permitiendo resaltar el sabor de las comidas.
- Fabricación de Alimentos: Panadería (Pastelería y Galletería), Condimentos, Snacks, Sopas y Caldos Instantáneos, Saborizantes y otros usos Industriales.

BENEFICIOS:

- Producto desarrollado bajo la necesidad de disminuir la cantidad de sodio en alimentos procesados con mayor incidencia en aportes de sodio a la dieta del consumidor.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

DESCRIPCION	ESPECIFICACION		UNIDADES	TECNICA DE ENSAYO
Cloruro de Sodio	48 mínimo	59 máximo	% m/m NaCl	% m/m NaCl
Potasio	23 mínimo	28 máximo	% m/m K	% m/m K
Humedad	0,2% máximo		% m/m en H2O	Gravimetría
Pasa Malla # 20 (% que pasa)	80% mínimo		% m/m pasa	Gravimetría

RECUEENTOS MICROBIOLÓGICOS

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN	TECNICA DE ENSAYO
Recuento Coliformes Fecales UFC/g*	< 10	AOAC 2005.03 ed 19
Recuento Coliformes Totales UFC/g*	< 10	AOAC 2005.03 ed 19
Recuento Microorganismos Aerobios Mesófilos UFC/g*	< 10	AOAC Official Methods 988.18 ed 19
Recuento de Mohos y Levaduras	< 10	ISO 21527:2008 eq NTC 5698

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Apariencia: Sólido Blanco con granulometría Fina.

Aroma: Limpio, sin aromas extraños.

Sabor: Salado. Característico a la Sal.

SAL REFISAL LIGERA BAJA EN SODIO (51% MENOS SODIO) REFINADA YODADA Y FLUORIZADA



VALOR NUTRICIONAL: Tamaño de Ración: ¼ de Cucharita (1,5 g). Cantidad Nutrientes por Ración.

NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO
Calorías	0	kcal	0
Grasa Total	0	mg	0
Sodio	290	mg	12
Carbohidrato Total	0	g	0
Proteína	0	g	0
Potasio	390	g	11

No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. Los porcentajes de los Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.

CONTENIDO DE ALERGENOS: No Contiene

ALERGENO	PRESENCIA EN EL PRODUCTO	PRESENCIA EN LA LINEA	PRESENCIA EN LA PLANTA
Leche, Derivados, Lactosa	NO	NO	NO
Huevo y productos a base de huevo	NO	NO	NO
Cereales (Trigo, Cebada, Centeno, Avena, Espelta, Kamut, Derivados)	NO	NO	NO
Fruta de Cascara (Almendra, Avellana, Nuez, Anacardo, Panaca, Nues de Brasil, Pistacho, Macadania, derivados)	NO	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO	NO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO: Saco Polipropileno Laminado x 25 Kg con Liner Interno.

La presentación de la Sal sujeta a las normas que sobre el empaque de Sal están establecidas en el Decreto 0547 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud Colombiano.

ROTULADO: Cumple con normas de Rotulado y Etiquetado según Resolución 5109 de 2005 Ministerio de Protección Social y Resolución 333 de 2011

VIDA UTIL: 2 Años

LEGISLACION APLICABLE:

INSTRUCCIONES DE USO: Para Alimentos Sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para Alimentos Líquidos disolver y homogenizar la mezcla.

SAL REFISAL LIGERA BAJA EN SODIO (51% MENOS SODIO) REFINADA YODADA Y FLUORIZADA



CLIENTES POTENCIALES: Industrial

CLIENTES VULNERABLES: Personas Hipertensas o con Hiperkalemia.

USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO: Industria Química

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El producto debe de almacenarse en un lugar Limpio y Seco, a temperatura ambiente, alejado de la luz directa del sol y de olores fuertes. El producto se almacena sobre estibas, en bodegas cubiertas, alejadas de cualquier foco de contaminación e insalubridad, protegidas del ambiente exterior por medio de paredes hechas de concreto. El lugar debe estar destinado solamente para el almacenamiento de la Sal.

CONDICIONES DE MANIPULACION Y TRANSPORTE: La manipulación del producto en cargue, transvase, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta riesgo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además, estarán dotados de carpas o plásticos para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar vehículos que en el último viaje hayan transportado Harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo ya que pueden alterar el producto.

PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES: El uso final el producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente, se puede decir que si los riñones funcionan adecuadamente y no está tomando medicamentos para bloquear la función intestinal, es difícil tener problemas con el potasio. Pero aunque el potasio es normalmente seguro, se debe revisar primero con un médico antes de incrementar la cantidad de este en la dieta. Si usted tiene problemas de hiperpotasia (hiperkalemia) o de riñón o está tomando medicamentos para la alta presión conocidos como inhibidores ACE, asegúrese de hablar con su médico.

INFORMACIÓN ADICIONAL: Servicio al Cliente Tel (604) 285.81.89, Email: Jaime.zea@salmontemar.com

FECHA ULTIMA ACTUALIZACIÓN: Marzo 5 de 2024