

# SAL REFISAL BAJA EN SODIO (40% MENOS SODIO) REFINADA YODADA Y FLUORIZADA



**NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO:** Producto Alimenticio Salino 40% menos Sodio.

**NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:** Sal Refisal Vital 40% Menos Sodio

**PAIS:** Colombia

**ORIGEN:** Origen Mina

**REGISTRO SANITARIO:** RSAE17100398

**DESCRIPCIÓN FÍSICA:** Es un sólido blanco de Granulometría muy Fina, higroscópico y altamente soluble en agua y 40% menos de Sódio

**INGREDIENTES PRINCIPALES:** Cloruro de Sodio 60%, Cloruro de Potasio y Anticompactante (Carbonato de Magnesio)

## OBTENCIÓN:

Es una mezcla mecánica de Cloruro de Sodio Refinado 60%, Cloruro de Potasio, anticompactante y Estabilizantes.

## 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

| DESCRIPCIÓN                  | ESPECIFICACIÓN |           | UNIDADES                  | TECNICA ENSAYO  |
|------------------------------|----------------|-----------|---------------------------|-----------------|
| Cloruros                     | 52 mínimo      | 63 máximo | % m/m NaCl                | Potenciométrico |
| Potasio                      | 17 mínimo      | 24 máximo | % m/m K                   | Ion Selectivo   |
| Humedad                      | 0,2% máximo    |           | % m/m en H <sub>2</sub> O | Gravimetría     |
| Pasa Malla # 20 (% que pasa) | 80% mínimo     |           | % m/m pasa                | Gravimetría     |

## RECUENTOS 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 BAJA EN SODIO (40% 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              | 350      | mg       | 15             |
| Carbohidrato Total | 0        | g        | 0              |
| Proteína           | 0        | g        | 0              |

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                     |
| Crustaceos 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:** Según Resolución 5109 del 29 de Diciembre de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de Rotulado o etiquetado que deben de cumplir los alimentos envasados y materias primas de Alimento para Consumo Humano. Numeral 5.6 Marcado de la Fecha e instrucciones para la Conservación, 5.6.3 g, no se requiere la indicación de la fecha de vencimiento y/o duración mínima para: 4. Sal para Consumo Humano

# **SAL REFISAL BAJA EN SODIO (40% MENOS SODIO) REFINADA YODADA Y FLUORIZADA**



**LEGISLACION APLICABLE:** Cumple con el Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud Colombiano, Resolución 5109 de 2005. Resolución 333 de 2011. Resolución 2671 de 2014 que modifica los niveles de Contaminantes en Sal Consumo Humano de la Resolución 4506 de 2013.

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

**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](mailto:Jaime.zea@salmontemar.com)

**FECHA ULTIMA ACTUALIZACIÓN:** Marzo 5 de 2024