FICHAS TÉCNICAS

SALES

INDUSALCA Pureza Grano / Grano — INDUSTRIA SALINERA DEL CARIBE SAS	GESTION CONTROL DE CALIDAD	Código D-GCC-002 Revisión 01 Fecha. DIC/2020
	FICHA TECNICA SAL CRISTAL	pag. 1 de 2

1. INFORMACION DE LA EMPRESA

SAL CRISTAL® SAL MARINA

INDUSTRIA SALINERA DEL CARIBE S.A.S
Nit: 825.001.722-7
PLANTA DE OPERACION URIBÍA LA GUAJIRA
Diagonal 4 A # 1-01 Zona Industrial
OFICINA BARRANQUILLA
Av. Circunvalar #c 10-427 Bodega 28
Celulares 3205228729 - 3106109604
www.indusalca.com.co
www.salcristal.com

KOSHER

2. NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO

Sal Refinada yodada y fluorizada para consumo Humano

3. NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO

Sal Cristal Marina

4. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Sal Marina apta para consumo humano, de alta pureza y de origen natural

5. COMPOSICION

Cloruro de sodio de origen marino, Yoduro de potasio, Fluoruro de potasio, Ferrocianuro de sodio E-535 (Anticompactante)

6. LUGAR Y PAIS DE ORIGEN

GUAJIRA-COLOMBIA

7. NATURALEZA

Origen Marino

8. METODO DE PRODUCCION

Evaporacion Solar de agua de mar y procesos de molienda y refinado

9. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS, QUIMICAS Y FISICAS

COMPOSICION CUANTITATIVA Y GRANULOMETRIA

PARAMETROS	UNIDADES	COMPOSICION	METODO DE ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO
Cloruro de sodio	% en peso base seca	99,5 Mínimo	Ion selectivo/Mohr	Por lote de materia prima
Contenido de yodo (KI)	ppm	50-100	Ion selectivo	Cada 30 min durante el turno
contenido de fluor (KF)	ppm	180-220	Ion selectivo	Cada 30 min durante el turno
Ferrocianuro de Sodio E535	ppm	8 max	Fotometria	Por lote de produccion
Contenido de calcio	ppm de Ca++	600 máx	Fotometria	Por lote de materia prima
Contenido de Sulfatos	ppm de SO4=	1400 máx	Fotometria	Por lote de materia prima
Contenido de Magnesio	ppm de Mg++	400 máx	Fotometria	Por lote de materia prima
Otros insolubles en agua	%	0,08 máx	Gravimetria	Por lote de materia prima
Humedad	% peso de agua	0.20 máx	Gravimetria	Por lote de produccion
Plomo	ppm	1 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Arsenico	ppm	0,5 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Mercurio	ppm	0,1 max	US EPA 7473 Feb.2007	Por lote de cristalizador
Cadmio	ppm	0,1 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Hierro	ppm	3,4 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Pasa Malla No 20	% m/m pasa	80 Minimo	Gravimetria	Por lote de produccion
Pasa Malla No 70	% m/m pasa	20 Maximo	Gravimetria	Por lote de produccion

RECUENTOS MICROBIOLOGICOS

ANALISIS MICROBIOLOGICO	ESPECIFICACION	METODO DE ENSAYO
Deteccion de escherichia coli/g	Negativo	AOAC 966.24 Ed. 20 de 2016
NMP coliformes totales NMP/g	<3	AOAC 966.24 Ed. 20 de 2017
mesofilos UFC/g	<10	AOAC 966.24 Ed. 20 de 2018
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	<100	ISO 2157:2008 Equiv. NTC 5698:2009

10. CARACTERISTICAS SENSORIALES

Aspecto	Solido cristalino
Color	Blanco
Olor	Inoloro, sin aromas extraños
Sabor	Salino

11. INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño por porcion: 1/4 de cucharadita (1.5mg)	% Valor diario	
	Grasa	0%
Porciones por envase	Sodio 590 mg	25%
	Total carbohidratos	0%
Cantidad de calorias por porcion: 0	Proteinas	0%
Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades caloricas		

11. INFORMACION DE ALERGENOS

No contiene alergenos

12. PRESENTACIONES Y TIPO DE EMPAQUE

CONTENIDO NETO	MATERIAL DE EMPAQUE PRIMARIO	MATERIAL DE EMPAQUE SECUNDARIO	PRESENTACION
150 g	Botella PET	Caja de carton	Caja x 48 und
454 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 25 und
400 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 25 und
1000 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 20 und
500 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 25 und
900 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 20 und
800 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 20 und
25 kg	Saco de polipropileno laminado	No aplica	und
50 kg	Saco de polipropileno laminado	No aplica	und

13. CONFORMACION DEL LOTE

El lote se compone de la siguiente forma:
- Letra asignada al lote "L"
- Turno de produccion en caso de: sales industriales y sal de consumo humano de bulto o bigbag, y para la sal empacada en bolsa se le asigna el número correspondiente a la empacadora, que va del 1 al 5
- Fecha de producción DD MM AA (DIA /MES/ AÑO)

Ejemplo L 4010220

14. REGISTRO SANITARIO INVIMA

RSA-0008532-2019

15. INSTRUCCIONES DE USO

Para alimentos liquidos mezclar homogeneamente y para los alimentos solidos adicionar apropiadamente sobre toda la superficie.

16. VIDA UTIL Y MODO DE ALMACENAMIENTO

Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. en el numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, en el item 5.6.3.g, indica " **No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duranción mínima para: 4. sal para consumo humano"**

Manejar el FIFO (primeras en entrar, primeras en salir),
almacenar el producto sobre estibas en bodegas cubiertas, secas y alejadas de cualquier foco de contaminación, mantener el producto encarpado, temperatura recomendada 15 - 30 ° C, humedad relativa recomendada <70%.

17. USO PREVISTO

Industria de alimentos en general

18. INFORMACION SOBRE EL TRANSPORTE

Durante el cargue, trasvase, transporte, descargue, disolución, mezcla y toma de muestras no presenta ningún riesgo asociado.Los vehiculos que transporten el producto deben tener el rotulo de transporte de alimentos, deben estar limpios y no se podra cargar el producto junto con productos quimicos o de aseo, de igual forma es recomendable no trasportar el producto cuando el último viaje se haya transportado carne, pollo cerdo o pescado, transportar el producto en vehiculos solo de uso de transporte de alimentos.

19.NORMATIVIDAD APLICABLE

Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud Colombiano, Resolucion 2674 de 2013 (Buenas Prácticas de Manufactura), Decreto 3075 de 1997 (Buenas Prácticas de Manufactura), Resolución 5109 de 2005 (Rotulado de alimentos), Decreto 60 de 2002 (HACCP), Resolución 333 de 2011 (Etiquetado nutricional), Resolución 683 de 2012 (Requisitos de empaque). Resolución 2671 de 2014 (Modifica los niveles de contaminantes en sal consumo humano de la Resolución 4506 de 2013)

Eliecer Angel Iglesias
Ingeniero Agroindustrial
Director de Aseguramiento de Calidad

Bladimiro Robles Ospino
Tecnico en control de calidad de alimentos
Analista de laboratorio

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	19956948	Nombre producto	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO.				
Registro Sanitario	RSAD17I26305	Vencimiento	2025/09/17	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8301321701						
Marcas	LA 14, COMFANDI, MAKRO, OLIMPICA, TIA, ZAPATOCA, ÉXITO, ALKOSTO, EXITO, ALKOSTO,, EL CAFETAL, RIKASAL, MERCALDAS., MARKSAL, MI SAL, COLSUBSIDIO, ABURRA, CONSUMO, COORATIENDAS, CARREFOUR, CAFAM,, MERCAMAS, MERCADEFAM, CAJASA, UNIDOS, YEP, EKONO, DOTCHI FOODS, CARIBE, JR,, SURTIMAX, CARULLA., MARISAL., ARO, M&C.						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1, 2, 5, 10, 50, 100, 115, 130, 125, 175, 250, 400, 500, 1000, 2000 y 3000 g, 25kg, 50kg.

Roles por Producto

Rol	Tipo Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Otro	2183701	CONVERSION DE SALES Y CONCENTRADOS S.A., CONVERSALCO S.A., PLANTA DOS ZIPAQUIRA	VIA CATEDRAL DE SAL RETEN POTOSÍ	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	marchen@etb.net.co
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8301321701	CONVERSION DE SALES Y CONCENTRADOS S.A. CONVERSALCO S.A.	vereda Astorga sector Camacho Km 1.5. via Suesca Nemocon	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	NEMOCON	conversalco_misal@hotmail.com

Imprimir << Atras

SAL MI SAL
REFINADA YODADA Y FLUORIZADA

MONTEMAR
Expertos en Sal

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO: Sal Refinada, Yodada y Fluorizada apta para Consumo Humano

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO: Sal Mi Sal

PAIS: Colombia

ORIGEN: Origen Mina

REGISTRO SANITARIO: RSAD17I26305

DESCRIPCIÓN FISICA: Es un sólido blanco, cristalino, higroscópico y altamente soluble en agua.

INGREDIENTES PRINCIPALES: Cloruro de Sodio, Fluoruro de Potasio, Yoduro/Yodato de Potasio y Anticompactante (Ferrocianuro de Sodio E-535)

OBTENCIÓN:
Es una Sal de origen de Mina, procesada mediante evaporación al vacío obtenido a partir de la recristalización por evaporización de salmueras (Vacuum pan) con la cual se obtiene Cloruro de Sodio (Sal), de Granulometría Fina, Homogénea, Suelta y con las más altas especificaciones de Pureza, por tener bajos contenidos de Insolubles en Agua, Calcio, Magnesio y Sulfatos.

USOS:
- En la alimentación diaria, permitiendo resaltar el sabor de las comidas.
- Fabricación de Alimentos: Productos Cárnicos, Panadería (Pastelería y Galletería), Condimentos, Derivados Lácteos, Salsas, Snacks, Mantequilla, Sopas y Caldos Instantáneos, Saborizantes, Salmueras de Inyección, Encurtidos.
- Conservación y Maduración: Carnes, Pescados, Vísceras Blancas.

BENEFICIOS:
- Las estrictas cantidades de yodo y flúor agregadas al producto contribuyen significativamente a la prevención de enfermedades como el bocio, cretinismo y caries dental.
- La sal de Mina al no contener elementos extraños garantiza la calidad y presentación de los alimentos.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

DESCRIPCION	UNIDADES	ESPECIFICACION	TÉCNICA DE ENSAYO
Cloruro de Sodio	% m/m NaCl	99% mínimo	Potenciométrico
Calcio	mg Ca+2/kg	1000 máximo	Absorción Atómica
Magnesio	mg Mg+2/kg	800 máximo	Absorción Atómica
Yoduro	mg I-/kg	50-100	Ión Selectivo
Fluoruro	mg F-/kg	180-220	Ión Selectivo
Sulfatos	mg SO4=/kg	2800 máximo	Espectrofotometría
Otros insolubles en agua	mg/kg	1600 máximo	Gravimetría
Humedad	%m/m	0,2% máximo	Gravimetría
Arsenico	mg As/kg	1 máximo	Absorción Atómica
Plomo	mg Pb/kg	1 máximo	Absorción Atómica
Cadmio	mg Cd/kg	0,5 máximo	Absorción Atómica
Mercurio	mg Hg/kg	0,1 máximo	Absorción Atómica
Anticompactante E535	Fe(CN)6 mg/kg	10 máximo	Espectrofotometría

GRANULOMETRÍA

MALLA	UNIDAD	ESPECIFICACION	TECNICA DE ENSAYO
No. 20	% m/m Pasa	80 mínimo	Gravimetría
No 70	% m/m Pasa	20 máximo	Gravimetría

MONTEMAR S.A.S Tel: (57-4) 285.81.89 Dirección: Calle 85 # 50-50 Medellín – Colombia
Email: salmontemarsa@une.net.co www.salmontemar.com

SAL MI SAL
REFINADA YODADA Y FLUORIZADA

MONTEMAR
Expertos en Sal

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

CARACTERISTICAS SENSORIALES
Apariencia: Sólido Blanco, Cristalino
Aroma: Limpio, sin aromas extraños
Sabor: Salado. Característico a la Sal.

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	**590**	**mg**	**25**
Carbohidrato Total	**0**	**g**	**0**
Proteina	**0**	**g**	**0**

No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azucares, 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

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO: Saco Polipropileno Laminado x 50 Kg – 25 Kg.
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.

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

LEGISLACION APLICABLE: Cumple con el Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud Colombiano, Resolución 5109 de 2005 y Decreto 60 de 2002. Resolución 333 de 2011. Resolución 683 de 2012. NTC 1254 Actualizada. Resolución 2671 de 2014 que modifica los niveles de Contaminantes en Sal Consumo Humano de la Resolución 4506 de2013.

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

CLIENTES POTENCIALES: Institucional y Consumo Masivo

CLIENTES VULNERABLES: Personas Hipertensas

USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO: Industria Química

MONTEMAR S.A.S Tel: (57-4) 285.81.89 Dirección: Calle 85 # 50-50 Medellín – Colombia
Email: salmontemarsa@une.net.co www.salmontemar.com

SAL MI SAL
REFINADA YODADA Y FLUORIZADA

MONTEMAR
Expertos en Sal

CONDICIONES DEALMACENAMIENTO: 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 ALMACENAMIENTO 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.

PRECAUSIONES Y RESTRICCIONES: El uso final el producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información e ha consignado a titulo ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de Empaque cuando termine su contenido.

INFORMACIÓN ADICIONAL: Servicio al Cliente Tel (574) 285.81.89, Email: salmontemarsa@une.net.co

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	85809	Nombre producto	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO				
Registro Sanitario	RSIAE17M01994	Vencimiento	2024/08/11	Modalidad	FABRICAR, ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	LA SAL REFINADA PARA CONSUMO HUMANO TIENE TIEMPO DE VIDA UTIL INDEFINIDO Y DEBE CONSERVARSE EN LUGAR SECO.						
Marcas	REFISAL, AL NATURAL, BALLENA AZUL, KOSHER, SAL SOL, SAL PRIMA, CARULLA VIVERO,, MERQUEFACIL, ÉXITO, YAESTA, M&K, ARO, MAREBLUE, SUPERMAXI, AKI, COLSUBSIDIO, REFISAL, PICNIC, DOÑA BLANCA, MIMESA, LEADER PRICE, LAMOUNT, EKONO, ALKOSTO, OLIMPICA "O", PURASAL, GRUMMAN, VENUS, DIAMANTE, SARU, SOLAR, DON PERFECTO, SUPER INTER, GUARE						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
BOLSA POR 454 g., 500 g., 908 g. Y 1000 g,
SALERO POR 100 g., 750 g. Y 1000 g
CAJA DE 1 Kg
SACO POR 25 Kg. Y 50 Kg.
EMPAQUE POR 100 g.
PRESENTACION : 115 g.
250 g
250 g, 500g en frasco polipropileno
1 gramo
salero slim por 500g de contenido neto
SALERO POR 130 GRAMOS
140 g en salero con envase y tapa en polipropileno
150 g y 160 g . en Salero con envase y tapa en polipropileno
JUMBO BAG: 1000 KG, 850 KG, 500 KG., SACO: 50 KG, 45 KG, 36.28 KG(80LB), 25 KG, 11.34 KG(25 LB),
SALERO: 1000 G, 800 G, 750 G, 720G, 737G, 550G, 500 G, 300G, 250G, 225G, 200G, 160G, 155G, 150G, 140G, 130G, 110G, 100G
BOLSA: 3100G, 3000G, 2500G, 2250G, 2100G, 2000G, 1000G, 1100G, 908G, 550G, 525G,
500G, 454G, 300G,260G, 250G, 125G, SOBRE: 60G, 55G, 20G, 18G, 13G, 12G, 10G, 1.6G,
1.5G, 1.4G, 1.3G, 1 G.
SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO bolsa por 1000g
CON PREPARACIÓN DE COLORANTES PARA ALIMENTOS (COLOR), en las presentaciones comerciales de 12 g, 18 g y 55 g.
SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO bolsa por 1000g CON MEZCLA DE COMINO CON LINAZA
en las presentaciones comerciales de 12 g, 18 g y 55 g.
SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO bolsa por 1000g CON
MEZCLA DE LINAZA CON ESPECIAS NATURALES VARIEDADES: 5 ESPECIAS: MEZCLA DE
LINAZA CON AJO, COMINO, CEBOLLA, CILANTRO Y OREGANO. 4 ESPECIAS: MEZCLA DE
LINAZA CON AJO, COMINO, CEBOLLA Y CILANTRO (SAZONADOR PARA CONDIMENTAR) en
las presentaciones comerciales de 12 g, 18 g y 55 g.
PACA POR 10 UNIDADES; 1000G, 1100G, 908 G;
PACA POR 20 UNIDADES; 550G,525G, 500G, 454G,
PACA POR 25 UNIDADES; BOLSA: 300G, 260G, 250G, 125G,SOBRE: 60G, 55G, 20G, 18G, 13G, 12G, 10G,
CAJA DE 12 CAJAS POR 100 SOBRES;
PACA POR 12 UNIDADES, 750 G, 720G, 737G, 550G, 500 G,
PACA POR 24 UNIDADES, 300G, 250G, 225G, 200G, 160G, 155G, 150G, 140G, 130G, 110G, 100G,
CAJA POR 24 UNIDADES
MARCACION DE LOTE: EMPAQUE DE BOLSA, SOBRE Y SALERO= L(LOTE), A:(AÑO (ULTIMO DIGITO)),MM(MES), D(DIA), T:(TURNO(1,2,3,)),
MQ=(MAQUINA), P:(PAIS DE DESTINO); EMPAQUE SACOS Y JUMBO BAG= L(LOTE), A(AÑO, (UN DIGITO)), MM(MES), D(DIA), T= (TURNO(HORA MILITAR)), MQ:(MAQUINA), P:(PAIS DE DESTINO).
sal refinada, yodada y fluorizada para consumo humano de: 908 g, 900 g, 850 g, 800 g, 700 g, 600 g, 550 g, 525 g, 500 g.
Bolsa: en rango de 400g a 3000g Paca de 4 a 30 unidades
SOBRE: en rango de 125g a 350g; en rango de 1g a 2g Caja de 12 x 100 sobres;
SALERO: en rango de 400g a 1000g paca de 6 a 30 unidades; en rango de 100g a 400g caja de 6 a 30 unidades
SACO: en rango de 11.34 kg (25 libras) a 50 kg; JUMBO en rango de 45 kg a 1000 Kg.
SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO
HUMANO (RSIAE17M01994) en presentación comercial de 1000g con el producto ALIMETO
GRANULADO SALINO (RSAE17I4810) en presentación comercial de 200g.
Frasco en rango de 100g a 5000g, y salero en rango de 50g a 1500g

Roles por Producto

Rol	Tipo Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	[illegible]	Origen	Estado

ENVASADOR	Nit	8002217892	BRINSA S.A.	KILOMETRO 6, VIA CAJICA - ZIPAQUIRA; PLANTA DE BETANIA.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	CAJICA	leidy.villagran@brinsa.com.co
ENVASADOR	Nit	8605189940	INDES S.A.S.	CALLE 65A No. 93 - 28.	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	info@indes.com.co
FABRICANTE	Consecutivo	8605189940	INDES S.A.S.	PARCELACIÓN INDUSTRIAL ARROYOHONDO KM 4 BGA 8 BLOQUE 8	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
FABRICANTE	Nit	8002217892	BRINSA S.A.	KILOMETRO 6, VIA CAJICA - ZIPAQUIRA; PLANTA DE BETANIA.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	CAJICA	leidy.villagran@brinsa.com.co
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8002217892	BRINSA S.A.	KILOMETRO 6, VIA CAJICA - ZIPAQUIRA; PLANTA DE BETANIA.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	CAJICA	leidy.villagran@brinsa.com.co

Imprimir << Atras

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 16 Fecha: 21/02/2020	SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO ORIGEN MINA ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL
PAIS	COLOMBIA
ORIGEN	ORIGEN MINA
REGISTRO SANITARIO	RSIAE17M01994
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Características Fisicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO
	Mínimo	Máximo		
Cloruro de sodio (base seca)	99,00	-	% m/m NaCl	Potenciométrico
Yoduro	50	100	mg I-/kg	Ión Selectivo
Fluoruro	180	220	mg F-/kg	Ión Selectivo
Calcio	-	1000	mg Ca++/kg	Absorción Atómica
Magnesio	-	800	mg Mg++/kg	Absorción Atómica
Humedad	-	0,200	% m/m	Gravimetría
Otros insolubles en agua	-	1600	mg/kg	Gravimetría
Anticompactante (E-535)	-	10	$Na_4Fe(CN)_6$ mg/kg	Espectrofotometría
Sulfatos	-	2800	mg SO_4 - - / kg	Espectrofotometría
Granulometría M-20	80,00	-	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-70	-	20,00	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
Arsénico	-	1	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cobre	N/A	N/A	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Plomo	-	1	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cadmio	-	0.5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Mercurio	-	0.1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma

Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.

Recuentos Microbiológicos

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Características Sensoriales

Apariencia	Sólido cristalino y blanco.
Aroma	Inodoro, sin aromas extraños.
Sabor	Salado. Característico a sal.

VALOR NUTRICIONAL

TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:

NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO
Calorías	0	kcal	0
Grasa Total	0	mg	0
Sodio	590	mg	25
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

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

CANTIDAD EMPACADA	MATERIAL DEL EMPAQUE		PRESENTACIÓN
	Primario	Secundario	
870 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6
2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21
500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25
150 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
130 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12
650 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 24
1 g	Sobre	Caja de cartón/ caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-N° De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/1131 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia. Para el Empaque de sal en saco el código de lote nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- N° de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 1 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia. Para el Empaque de sal en saco producida en turno 3 después de las 00:00h (hora militar), el código de lote tiene doble renglón de acuerdo con: Renglón 1: Año-Mes-Día/Turno –N° de Máquina-País. Renglón 2: Año-Mes-Día- Hora militar del empaquetado. Por ejemplo si el número del lote es: Renglón 1 (L90927/32082), Renglón 2 (90928 14:49), entonces corresponde a la fecha de producción del 27 de Septiembre de 2019, en el turno 3, maquina 208, país destino Colombia, y su empaquetado corresponde al 28 de Septiembre de 2019, a las 14:49.
VIDA ÚTIL	Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (9); no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal apta para consumo / sal de calidad alimentaria.
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Cumple con el Decreto 0547 de 1996. Sal para consumo humano. Resolución 4506 de 2013. Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 2671 de 2014. Por la cual se modifica la resolución 4506 de 2013.
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y Consumo masivo.
CLIENTES VULNERABLES	Personas hipertensas.
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La sal consumo humano, se almacena sobre estibas en una bodega cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegida del ambiente exterior. El lugar deberá estar destinado al almacenamiento exclusivo de sal consumo humano, de manera tal que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad. inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo.
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulación del producto en cargue, transvase, descargue, 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 el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además estarán dotados de carpas para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticides, herbicidas y derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándose el sabor y la buena calidad del mismo.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.
INFORMACIÓN ADICIONAL	**Servicio al cliente** Fijo: 1-4893602 Línea Nacional: 018000519995 Cel: 3112599194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co **Centro de Producción y Exportaciones** Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 **Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional** Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 Ext.1501 **Medellín:** Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3 Tel.: (57)-(4) 335 5060 Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110 **Brinsa Dominicana:** Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal Tel.: (809)957 2923 **Brinsa Costa Rica BCR S.A.** Oficinas Centrales: San José - La Uruca Tel.: (506)2296 8686 Fax.: (506)2520 0127 **Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2** A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

LA IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD