	FICHA TÉCNICA PRODUCTO Dirección de Comercialización		
Código:	Versión: 2	Fecha: Mayo de 2025	

REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL PRODUCTO



Imagen del producto

CÓDIGO UNSPSC	50192700 – Productos apícolas	
NOMBRE DEL PRODUCTO	VARIEDAD:	Sal Marina Natural
	PRESENTACION:	Bolsa plástica sellada / frasco plástico. Contenido variable según productor (250 g, 500 g, 1 kg).
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La sal marina es un producto natural obtenido por la evaporación del agua de mar, sin procesos químicos adicionales. Contiene minerales como sodio, calcio, magnesio y potasio en proporciones naturales. Su textura puede ser fina, gruesa o en escamas, dependiendo del proceso de molienda. PROPIEDADES ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO • Producto 100% natural. • Libre de aditivos químicos. • Aporta minerales propios del agua de mar. • Sabor más complejo y menos agresivo que la sal refinada. • Puede utilizarse en preparación de alimentos, conservación y elaboraciones artesanales.	

PROPIEDADES ESPECÍFICAS DE PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**COLOR:** Blanco a blanco grisáceo.
	AROMA: Neutro.
	SABOR: Salado, mineral.
	CONSISTENCIA: Granulada, fina o gruesa según presentación.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	• Conservar en un lugar seco y fresco. • Mantener el empaque cerrado para evitar humedad. • Evitar contacto con superficies húmedas. • No exponer a olores fuertes que puedan ser absorbidos por el producto. COMPOSICION APROXIMADA • Cloruro de sodio (NaCl): 94–98% • Calcio (Ca): 0.1–0.5% • Magnesio (Mg): 0.2–1% • Potasio (K): 0.1–0.5% • Humedad: 0.1–2%
VIDA ÚTIL	• De 12 a 24 meses si se mantiene en condiciones adecuadas. • Revisar la fecha de empaque o vencimiento definida por el productor.
PRECAUCIONES	• Mantener en un lugar seco para evitar apelmazamiento. • Consumir con moderación, especialmente en personas con restricciones de sodio. • Mantener fuera del alcance de los niños.
USO	• Cocina doméstica. • Elaboración de encurtidos y conservas. • Preparaciones gourmet. • Baños terapéuticos o cosméticos (cuando se especifique “uso no alimentario”).
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD CON LA QUE CUENTA	Decreto 616 de 2006 – Rotulado de alimentos. Resolución 2674 de 2013 – BPM en alimentos. Norma técnica para sal marina (Codex Alimentarius – STAN 150-1985).
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	**TEMPERATURA: 15–25°C**
	HUMEDAD: < 60%
	TIEMPO: Hasta 18 meses según almacenamiento

PRODUCTO		PRODUCCIÓN ACTUAL	
FRECUENCIA DE PRODUCCIÓN			
SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	ANUAL
	400 Unidad		
VOLUMEN DE PRODUCCIÓN			
SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	ANUAL
	40.000 gramos		

DATOS DE CONTACTO	
Nombre del representante:	Angie Natalia Orozco Valencia
Dirección:	Vereda El Chaquiro
Teléfono:	3171541212
Correo electrónico:	
Redes sociales:	
Código QR:	