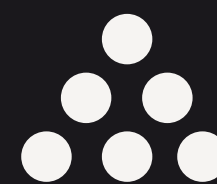


EP 02

Especificación
de producto

LISAL.

SALINERA SAN JOSE

SAL ENTREFINA LAVADA
PURIFICADA LIBRE
DE GLUTEN YODADA Y SECA

<ul style="list-style-type: none"> Denominación: SAL ENTREFINA LAVADA PURIFICADA LIBRE DE GLUTEN YODADA Y SECA Elaborado por: La industrial salinera SA. 	<ul style="list-style-type: none"> Ingredientes: sal (NaCl), yodato de potasio (INS 917). ANAH: Dióxido de silicio (INS 551), Ferrocianuro de potasio (INS 536) 	<ul style="list-style-type: none"> Procesado: Recepcion MP e INS- Almacenamiento Selección - Aditivación – Envasado Embalado – Almacenamiento - Expedición 																						
<ul style="list-style-type: none"> Características de Calidad: Yodada, Lavada, purificada y seca libre de gluten Grado: Alimenticio 	<ul style="list-style-type: none"> Características Organolépticas Aspecto: Cristalino Color (visual) Blanco cristalino Sabor Salino franco 	<ul style="list-style-type: none"> Características microbiológicas: No aplica (No se encuentran establecidas en CAA – CODEX) 																						
<ul style="list-style-type: none"> Características Físico químicas: Humedad ----- < 0.5% NaCl ----- Min. 98% Sulfatos (Ca++) ----- Max. 0.7% Nitratos -----Max. 50 mg/kg Nitritos -----Max. 100 mg/kg Cloruros (Ca, Mg, K) ----- Max. 1% Insolubles ----- Max 0.5% Paso malla IRAM 2000 micras (Tamiz ASTM 10)----- Min. 95% Retenido malla 177 micras ----- Min. 95% (Tamiz ASTM N° 80) Yodato de potasio ----- 1/30000 ± 25% Dióxido de silicio ----- Max 1.5% Ferrocianuro d potasio ----- Max. 0.002% Gluten ----- Max 10 mg/kg 		<ul style="list-style-type: none"> Contaminantes inorgánicos: Arsénico ----- ≤ 0.5 mg/kg Cadmio ----- ≤ 0.5 mg/kg Plomo ----- ≤ 2 mg/kg Mercurio ----- ≤ 0.1 mg/kg Cobre ----- ≤ 2 mg/kg 	<ul style="list-style-type: none"> Contaminantes Físicos: Libre de sustancias extrañas y metálicas 																					
<ul style="list-style-type: none"> Declaración de Alérgenos: <table border="0"> <tr><td>Crustáceos y productos derivados</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Pescados y productos de la pesca</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Huevos y productos de los huevos</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Leche y productos lácteos</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Maní y productos derivados</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Soja y productos derivados</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Frutos secos y productos derivados</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Dióxido de azufre y sulfitos</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Cereales que contienen gluten</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Crustáceos y productos derivados</td><td>NO</td></tr> </table>		Crustáceos y productos derivados	NO	Pescados y productos de la pesca	NO	Huevos y productos de los huevos	NO	Leche y productos lácteos	NO	Maní y productos derivados	NO	Soja y productos derivados	NO	Frutos secos y productos derivados	NO	Dióxido de azufre y sulfitos	NO	Cereales que contienen gluten	NO	Crustáceos y productos derivados	NO	<ul style="list-style-type: none"> Información nutricional: No aplica 	<ul style="list-style-type: none"> Envasado – Embalaje: Envase primario: SUSYSAL polipropileno bilaminado X 1 kg. Polietileno x 3 kg DOÑASAL polietileno x 1 kg Envase secundario: polietileno x 12 unidades de 1 kg Polietileno x 6 unidades de 3 kg. Pallet: 96 bolsones x 12 unid. 60 bolsones x 6 unid. dispuestos con separador de cartón sobre tarima y estrichado Desviación de peso: ±2% 	
Crustáceos y productos derivados	NO																							
Pescados y productos de la pesca	NO																							
Huevos y productos de los huevos	NO																							
Leche y productos lácteos	NO																							
Maní y productos derivados	NO																							
Soja y productos derivados	NO																							
Frutos secos y productos derivados	NO																							
Dióxido de azufre y sulfitos	NO																							
Cereales que contienen gluten	NO																							
Crustáceos y productos derivados	NO																							
<ul style="list-style-type: none"> Lapso de aptitud: 2 años 	<ul style="list-style-type: none"> Almacenamiento: En ambiente seco (humedad menor a 45%) y libre de plagas Evitar el contacto directo con el piso. Apartados de alimentos con gluten. 	<ul style="list-style-type: none"> Uso previsto: Consumo humano en la preparación de alimentos. Apto para celíacos. Libre de alérgenos. Dosificación de uso a criterio del consumidor. 	<ul style="list-style-type: none"> Uso no previsto: no aplica. 																					
<ul style="list-style-type: none"> Condiciones de distribución: Debe garantizar que el producto en su envase llegue libre de roturas o defectos que puedan afectar la inocuidad del producto. La expedición se realizará de acuerdo al sistema FIFO (primero entra primero sale). Al momento de la carga el transporte debe encontrarse limpio, seco, sano, libre de óxidos y olores extraños. No transportar junto con alimentos que contengan gluten. En el caso de usar lona, ésta debe estar sana, limpia y seca al momento de la carga y ser colocada correctamente. El mismo debe ser solo de uso exclusivo para alimentos y debe presentar la habilitación vigente. 																								
<ul style="list-style-type: none"> Rotulado de envases Responde a lo exigido por el C.A.A Responde a lo exigido por el C.A.A Anexo I Resolución GMC N° 26/03 	<ul style="list-style-type: none"> Legislación vigente aplicable: Código Alimentario Argentino: Art. 1264, 1264 bis, -1265 1266 – 1272 – 1275 , 1383 y 1383 bis Resolución GMC N° 12/11 – Parte II CAA Ley Nacional 17.259 																							
<ul style="list-style-type: none"> Designación Número de Lote Fecha de envasado (dia/mes/año) y un dígito indicando línea de producción. 	<ul style="list-style-type: none"> Registros RNE: 04001785 Marca SUSYSAL RNPA: 04018524 Marca DOÑASAL RNPA: 04042420 	<ul style="list-style-type: none"> Preparado por: PAL Aprobado por: Patricia Lapiana Fecha de elaboración: 03/07/2019 Fecha de revisión: 27/09/2023 Rev.06 																						