

FICHA TÉCNICA

SAL SECA T1

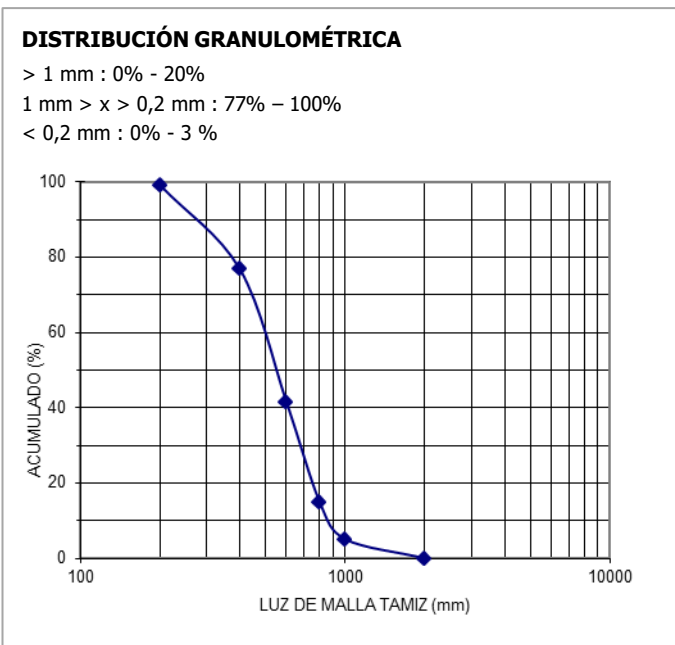
La sal seca T1 de las Salinas de Bras del Port es obtenida mediante métodos tradicionales de producción. Sus únicos ingredientes son el agua de mar Mediterráneo y el sol.

La sal producida en nuestros cristalizadores, tras un proceso de centrifugado, secado y cribado ofrece las máximas garantías de calidad y seguridad alimentaria.

PROPIEDADES QUÍMICAS	Valor medio	Valor referencia*	METALES PESADOS	Valor medio	Valor referencia*
NaCl (b.s.) %	99,4	> 97	Arsénico (As) (ppm)	0,02	< 0,5
Humedad (a 110°C) %	0,2	< 0,5	Cobre (Cu) (ppm)	1	< 2
Residuo insoluble %	0,01	< 0,5	Plomo (Pb) (ppm)	1	< 2
MgO %	0,15	< 2	Cadmio (Cd) (ppm)	0,2	< 0,5
Nitritos, nitratos, sales amónicas (ppm)	6	< 20	Mercurio (Hg) (ppm)	0,02	< 0,1

* R.D. 1424/83

ADITIVOS : Antiapelmazante: E-536 < 20 ppm (RE 1129/2011)



COMPOSICIÓN MICROBIOLÓGICA

El R.D 135/2010, derogó el artículo 13.1.6 del R.D. 1424/1983 relativo a la composición microbiológica de los alimentos

VALOR NUTRICIONAL

	Por 100 g	% IR*
Valor energético	0 kcal	0%
Grasas	0 g	0%
Hidratos de carbono	0 g	0%
Fibra alimentaria	0 g	
Proteínas	0 g	0%
Sal	97,6 g	
Magnesio	77 mg	21%
Calcio	82,5 mg	10%
Potasio	36,7 mg	2%
Yodo	68 µg	45%

* Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400kJ/2000 kcal)

Formatos : paquetes 1 kg, sacos 25 kg, BB 1000-1200 kg
 (ver ficha logística)




Conservación y almacenamiento: El cloruro de sodio es estable a largo plazo, siempre que se conserve en un lugar seco.



1ª Salina marítima europea certificada en la Norma ISO 9001:2008 en todas las fases de producción.

BRAS DEL PORT, S.A.

Ctra.Cartagena – Alicante, km 85 – Apartado de Correos, 1 – 03130 SANTA POLA (Alicante) – Tel: 96 541 33 47 – Fax: 96 541 55 13 – e-mail: salinas@brasdelport.com – www.brasdelport.com