

La sal marina húmeda FOMENTO de las Salinas de Bras del Port es obtenida mediante métodos tradicionales de producción.
Sus únicos ingredientes son el agua del mar Mediterráneo, el viento y el sol.

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

IDENTIFICACIÓN

- **Características organolépticas:** Cristales de sabor salado, color blanco y sin aroma
- **Ingredientes:** Sal marina, antiaglomerante: E-536 < 20 ppm (RE 1129/2011)

PROPIEDADES QUÍMICAS

	Valor medio	Valor referencia RD 1424/83*
NaCl (b.s) (%)	99,4	> 97
Humedad (a 110°C) (%)	2,7	< 5
Residuo insoluble (%)	0,005	< 0,5
MgO (%)	0,06	< 2
Nitritos, nitratos, sales amónicas (ppm)	< 6	< 20

* RD 1424/83

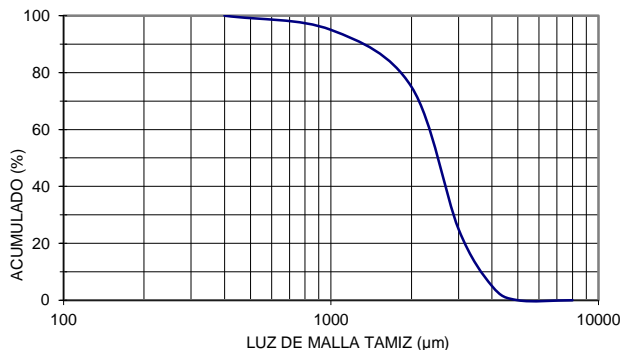
METALES PESADOS

	Valor medio	Valor referencia RD 1424/83
Arsénico (ppm)	< 0,1	< 0,5
Cobre (ppm)	< 0,08	< 2
Plomo (ppm)	< 0,09	< 2 (< 1**)
Cadmio (ppm)	< 0,02	< 0,5***
Mercurio (ppm)	< 0,04	< 0,1 ****

** RE 2021/1317 *** RE (UE) 2021/1323 **** RE (UE) 2022/617

DISTRIBUCIÓN GRANULOMÉTRICA

- > 4 mm : 0% - 5%
- 4 mm > x > 3 mm : 10% – 25%
- 3 mm > x > 2 mm : 40% – 60%
- < 1 mm : 0% - 35 %

**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.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Por 100 g	% IR*
Valor energético	0 kJ / 0 kcal	-
Grasas de las cuales ácidos grasos saturados	0 g 0 g	- -
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	0 g 0 g	- -
Proteínas	0 g	-
Sal	94,2 g	-
Magnesio	94 mg	24 %
Calcio	110 mg	13 %
Potasio	13,5 mg	0,7 %
Yodo	59 µg	33%

* Ingesta de Referencia de un adulto medio (840 kJ / 2.000 Kcal).

FORMATOS | Paquetes 1 - 2 kg - Sacos 25 kg - BB 1000 - 1200 kg. Para más información consulte las fichas logísticas.



CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO | Guardar en recipiente cerrado, en ambiente fresco y seco, protegido de la luz.
Producto no perecedero.

Sal de la rutina con una sal fuera de lo común

BRAS DEL PORT, S.A. - Ctra. Cartagena-Alicante, km 85 | Apartado de Correos, 1 | 03130 SANTA POLA (Alicante)
Tel. 96 541 33 47 | e-mail info@braselport.com | www.brasdelport.com



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

❖ ALÉRGENOS (Conforme al RE 1169/2011/CE)

La SAL MARINA HÚMEDA FOMENTO BRAS DEL PORT se produce sin el uso de ingredientes que puedan contener alguno de los alérgenos incluidos en el Anexo II del Reglamento (UE) N° 1169/2011.

Tampoco contienen alérgenos los aditivos y/o ingredientes que utilizamos en nuestros productos, por lo que no existe riesgo de contaminación directa o cruzada por nuestros productos.

❖ CADUCIDAD / CONSUMO PREFERENTE

La SAL MARINA HÚMEDA FOMENTO BRAS DEL PORT no requiere de fecha de caducidad al no tratarse de un alimento microbiológicamente muy perecedero. No requiere tampoco de indicación de fecha de duración mínima tal y como contempla la legislación vigente [(punto 1.d) del ANEXO X del Reglamento (UE) N° 1169/2011].

❖ SISTEMA DE LOTEADO

La codificación del lote de este producto sigue el siguiente esquema: XXYYZZ, donde:

XX: se corresponde con el día de producción.

YY: se corresponde con el mes de producción

ZZ: se corresponde con las dos últimas cifras del año de producción

De este modo, un producto con lote 160921 se correspondería con la producción del 16 de septiembre de 2021.

❖ GMO (Organismos modificados genéticamente)

La SAL MARINA HÚMEDA FOMENTO BRAS DEL PORT no contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborada a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental (de acuerdo con los Reglamentos CE 1830/2003 y 1829/2003).

❖ IRRADIACIÓN y RADIOACTIVIDAD

La SAL MARINA HÚMEDA FOMENTO BRAS DEL PORT no ha sido tratada por ningún tipo de radiación ionizante (Real Decreto 348/2001).

❖ DECLARACIÓN "TRANS FAT FREE"

La SAL MARINA HÚMEDA FOMENTO BRAS DEL PORT se ha elaborado sin utilizar grasas hidrogenadas (grasas trans).

❖ SIN GRASA DE PALMA

La SAL MARINA HÚMEDA FOMENTO BRAS DEL PORT no contiene grasa de palma ni sus derivados.

❖ APTITUD HALAL

La SAL MARINA HÚMEDA FOMENTO BRAS DEL PORT cumple con los requisitos de APTITUD HALAL.

❖ KOSHER

La SAL MARINA HÚMEDA FOMENTO BRAS DEL PORT cumple con los requisitos de APTITUD KOSHER.

❖ VEGETARIANISMO / VEGANO

La SAL MARINA HÚMEDA FOMENTO BRAS DEL PORT no es de origen animal y en su producción y transformación no se ha utilizado en ningún momento alimentos o sustancias de origen animal, ni en su forma natural, ni en su forma procesada. Esto incluye aditivos, catalizadores, aromas, enzimas y coadyuvantes.

❖ SIN GLUTEN / APTO PARA CELÍACOS

La SAL MARINA HÚMEDA FOMENTO BRAS DEL PORT es de origen mineral y no contiene gluten en su composición. Garantizamos la ausencia de gluten por contaminación cruzada en el producto suministrado al no utilizar materias primas que puedan contenerlo.

❖ AUSENCIA PROTEÍNAS LÁCTEAS / SIN LACTOSA

La SAL MARINA HÚMEDA FOMENTO BRAS DEL PORT es de origen mineral y no contiene proteínas lácteas ni lactosa en su composición. Garantizamos la ausencia de proteínas lácteas y/o lactosa por contaminación cruzada en el producto suministrado al no utilizar materias primas que puedan contenerlo.

❖ RESIDUOS PLAGUICIDAS

La SAL MARINA HÚMEDA FOMENTO BRAS DEL PORT, al tratarse de un producto de origen mineral, no figura en el Anexo del Reglamento (UE) N° 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal. Tampoco está incluida en los ámbitos de aplicación de los Reglamentos (UE) N° 396/2005 y 400/2014.

❖ MATERIAL EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Los materiales de embalaje utilizados en el envasado de la SAL MARINA HÚMEDA FOMENTO BRAS DEL PORT cumplen con la normativa relativa a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos, regulada por el Reglamento (CE) N° 1935/2004 y Reglamento (CE) N° 10/2011 así como las posteriores modificaciones (Reglamento 1183/2012).

Sal de la rutina con una sal fuera de lo común

BRAS DEL PORT, S.A. - Ctra. Cartagena-Alicante, km 85 | Apartado de Correos, 1 | 03130 SANTA POLA (Alicante)
Tel. 96 541 33 47 | e-mail info@brasedelport.com | www.brasedelport.com



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