

FICHA TÉCNICA SAL VIRGEN NATURAL ECOLÓGICA

FECHA: 10 ENERO 2018

FABRICANTE: SALINAS Y CELEBRACIONES SAN VICENTE S.L.

Nº. RGS: 24.0000558/CA

DIRECCIÓN: Salina San Vicente, Ctra. Arsenal de la Carraca 48. 11100. San Fernando. Cádiz

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: SAL VIRGEN ECOLÓGICA NATURAL

USOS. Alimentario y Cosmético. Por su composición rica en micro y oligoelementos es idónea para reposición iónica por ingesta o mediante baños.

CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA: Certificada por Sohisert SL para Salinas y Celebraciones San Vicente SL.

1.- DEFINICIÓN: Producto cristalino de color blanco, inodoro y con sabor salino no franco. Textura dura, constituido mayoritariamente por Cloruro Sódico (> 94%). Obtenida acorde a su definición en el Reglamento Técnico Sanitario vigente (RTS 1634 de 14 nov. 2011) mediante precipitación en el fondo de los cristalizadores con la intervención del sol, el viento y el control del salinero tradicional.

2.- COMPOSICIÓN: Durante su recolección, esta sal es sometida a un proceso de lavado natural en el propio cristizador con aguas de concentración superiores a 25° Beaumé. Este proceso garantiza la presencia de sales naturales de yodo que hacen innecesario un proceso de yodación posterior. Igualmente se garantiza la presencia de otras sales minerales, hasta 80 elementos químicos naturales, entre los que destacan el magnesio, potasio, o calcio según constan en el análisis físico-químico que acompaña a cada lote.

3.- CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES: Al seguir un proceso extractivo natural, la sal virgen ecológica contiene sales yodadas, magnésicas, cálcicas, potásicas o férricas que la hacen idónea para el aporte de estos elementos en la dieta. Además de las sales minerales que expone el análisis físico-químico, la presencia de carbohidratos, lípidos, proteínas o nucleótidos es nula.

Tabla de Valores Nutricionales obligatorios a partir de dic 2016

Valores Nutricionales	Por envase de 250g	Por cada 1,2g
Sodio	88,47 g	0,42g
Valor energético (kcal)	0 kcal	0 kcal
Valor energético (kj)	0 kj	0 kj
Proteínas	0 g	0 g
Hidratos de carbono	0 g	0 g
Grasas	0 g	0 g
Magnesio	785mg	3,77mg
Potasio	409mg	1,96mg

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Sabor salino suave (más suave que el salino franco de la sal común lavada o purificada). Color blanco. Inodora. Tacto duro con granulometría variada. Esta granulometría da lugar a 3 variedades: Gruesa, tronzada o fomento, fina o de cocina.

5.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Lugar seco al resguardo de la luz solar.

6.- LOTE: ejemplo: ECOVN15. Que significa, sal virgen ecológica cosechada en 2015 y envasada en mayo de 2016

7.- FECHA DE CADUCIDAD: No caduca bajo condiciones de conservación adecuadas al ser la sal un conservante en su propia naturaleza. Por exceso se aplica un consumo preferente de 5 años sobre fecha de envasado.

8.-PRESENTACIÓN: Doy Packs de 1kg medida 140mm x 250mm con código EAN 13: 8437008621548 en cajas expositoras de 8 unidades o en cajas de transporte de 20 unidades. Palets completos de 720 unidades.

9.- CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA: Sohisert. SHC

FICHA TÉCNICA FLOR DE SAL NATURAL ECOLÓGICA

FECHA: 10 ENERO 2018

FABRICANTE: SALINAS Y CELEBRACIONES SAN VICENTE S.L.

Nº. RGS: 24.0000558/CA

DIRECCIÓN: Salina San Vicente, Ctra. Arsenal de la Carraca 48. 11100. San Fernando. Cádiz

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO RTS: FLOR DE SAL ECOLÓGICA NATURAL

USOS. Alimentario. Por su composición rica en micro y oligoelementos es idónea para reposición iónica por ingesta.

1.- DEFINICIÓN: Producto cristalino de color blanco, inodoro y con sabor salino no franco. Textura blanda, constituido mayoritariamente por Cloruro Sódico (> 94%). Obtenida acorde a su definición en el Reglamento Técnico Sanitario vigente (RTS 1634 de 14 nov. 2011) mediante precipitación en la superficie de los cristalizadores con la única intervención del sol del viento y bajo el control del salinero tradicional.

2.- COMPOSICIÓN: Recolección manual y secado solar, presencia de sales con más de 80 elementos químicos naturales, entre los que destacan el magnesio, potasio, o calcio según constan en el análisis físico-químico que acompaña a cada lote.

3.- CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES: Al seguir un proceso extractivo natural, la flor de sal contiene sales yodadas, magnésicas, cálcicas, potásicas o férricas que la hacen idónea para el aporte de estos elementos en la dieta. Además de las sales minerales que expone el análisis físico-químico, la presencia de carbohidratos, lípidos, proteínas o nucleótidos es nula.

Tabla de Valores Nutricionales obligatorios a partir de dic 2016. UE

Valores Nutricionales	Por envase de 250g	Por cada 1,2g
Sodio	93,25g	0,44g
Valor energético (kcal)	0 kcal	0 kcal
Valor energético (kj)	0 kj	0 kj
Proteínas	0 g	0 g
Hidratos de carbono	0 g	0 g
Grasas	0 g	0 g
Magnesio	1770mg	8,49mg
Potasio	675mg	3,24mg

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Sabor salino suave (más suave que el salino franco de la sal común lavada o purificada). Textura frágil de microescamas de 3mm que rompen por simple presión entre los dedos. Acorde a definición vigente en RTS de nov de 2011.

5.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Lugar seco al resguardo de la luz solar.

6.- LOTE: ejemplo: ECON13. Que significa, Flor de sal natural cosechada en 2015 y envasada en mayo de 2016.

7.- FECHA DE CADUCIDAD: No caduca bajo condiciones de conservación adecuadas al ser la sal un conservante en su propia naturaleza. Por exceso se aplica un consumo preferente de 5 años sobre fecha de envasado.

8.-PRESENTACIÓN: Doy Pack de 140mm x 160mm con código EAN 13: 8437008621500, en cajas expositoras con máximo 20 unidades o en cajas de transporte de 5 unidades. Palet completo de 385 cajas de 5 unidades; 1925 unidades

9.- CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA: Sohiscert. SHC

FICHA TÉCNICA SAL VIRGEN NATURAL ECOLÓGICA PARA GUIOS Y PESCADOS

FECHA: 10 ENERO 2018

FABRICANTE: SALINAS Y CELEBRACIONES SAN VICENTE S.L.

Nº. RGS: 24.0000558/CA

DIRECCIÓN: Salina San Vicente, Ctra. Arsenal de la Carraca 48. 11100. San Fernando. Cádiz

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO RTS: MEZCLA DE ESPECIAS Y SAL VIRGEN ECOLÓGICA PARA GUIOS Y PESCADOS

1.- USOS. Alimentario.

2.- COMPOSICIÓN: Sal marina Virgen natural ecológica, pimienta, tomate seco, ajo seco, perejil seco, cebolla, pimientos rojo y verde ecológicos.

3.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Lugar seco al resguardo de la luz solar.

4.- LOTE: ejemplo: ECOP15. Que significa, sal virgen ecológica para pescados cosechada en 2015 y envasada el 25 de mayo de 2016.

5.- FECHA DE CADUCIDAD: la mezcla de sal con las especias incrementa la durabilidad de los vegetales. Caducidad de 2 años tras su envasado.

6.-PRESENTACIÓN: Doy Pack de 140mm x 160mm con código EAN 13: 8437008621500, en cajas expositoras con máximo 20 unidades o en cajas de transporte de 5 unidades. Palet completo de 385 cajas; 1925 unidades

7.- TABLA NUTRICIONAL

Tabla de Valores Nutricionales obligatorios a partir de dic 2016. UE

Valores Nutricionales	Por envase de 250g	Por cada 1,2g
Sodio	88,47 g	0,42g
Valor energético (kcal)	0 kcal	0 kcal
Valor energético (kj)	0 kj	0 kj
Proteínas	0 g	0 g
Hidratos de carbono	0 g	0 g
Grasas	0 g	0 g
Magnesio	785mg	3,77mg
Potasio	409mg	1,96mg

8.- CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA: Sohiscert. SHC

FICHA TÉCNICA SAL VIRGEN NATURAL ECOLÓGICA PARA LEGUMBRES Y CARNES

FECHA: 10 ENERO 2018

FABRICANTE: SALINAS Y CELEBRACIONES SAN VICENTE S.L.

Nº. RGS: 24.0000558/CA

DIRECCIÓN: Salina San Vicente, Ctra. Arsenal de la Carraca 48. 11100. San Fernando. Cádiz

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO RTS: MEZCLA DE ESPECIAS Y SAL VIRGEN ECOLÓGICA PARA CARNES

1. USOS. Alimentario.

2.- COMPOSICIÓN: Sal marina Virgen natural ecológica, cebolla, mejorana, salvia, albahaca, laurel y pimienta ecológicas certificados.

3.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Lugar seco al resguardo de la luz solar.

4.- LOTE: ejemplo: ECOC13250614. Que significa, sal virgen ecológica para legumbres y carnes cosechada en 2013 y envasada el 25 de junio de 2014.

5.- FECHA DE CADUCIDAD: la mezcla de sal con las especias incrementa la durabilidad de los vegetales. Caducidad de 2 años tras su envasado.

6.-PRESENTACIÓN: Doy Pack de 140mm x 160mm con código EAN 13: 8437008621500, en cajas expositoras con máximo 20 unidades o en cajas de transporte de 5 unidades. Palet completo de 385 cajas; 1925 unidades

7.- TABLA NUTRICIONAL

Tabla de Valores Nutricionales obligatorios a partir de dic. 2016. UE

Valores Nutricionales	Por envase de 250g	Por cada 1,2g
Sodio	88,47 g	0,42g
Valor energético (kcal)	0 kcal	0 kcal
Valor energético (kj)	0 kj	0 kj
Proteínas	0 g	0 g
Hidratos de carbono	0 g	0 g
Grasas	0 g	0 g
Magnesio	785mg	3,77mg
Potasio	409mg	1,96mg

8.- CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA: Sohiscert. SHC

FICHA TÉCNICA SAL VIRGEN NATURAL ECOLÓGICA PARA ARROCES Y VERDURAS

FECHA: 10 ENERO 2018

FABRICANTE: SALINAS Y CELEBRACIONES SAN VICENTE S.L.

Nº. RGS: 24.0000558/CA

DIRECCIÓN: Salina San Vicente, Ctra. Arsenal de la Carraca 48. 11100. San Fernando. Cádiz

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO RTS: MEZCLA DE ESPECIAS Y SAL VIRGEN ECOLÓGICA PARA ARROCES Y VERDURAS.

1.- USOS. Alimentario.

2.- COMPOSICIÓN: Sal marina Virgen natural ecológica, ajo, mejorana, laurel, orégano, albahaca y pimiento rojo ecológicos certificados.

3.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Lugar seco al resguardo de la luz solar.

4.- LOTE: ejemplo: ECOE13. Que significa, sal virgen ecológica para arroces y verduras cosechada en 2015 y envasada el 25 de mayo de 2016

5.- FECHA DE CADUCIDAD: la mezcla de sal con las especias incrementa la durabilidad de los vegetales. Caducidad de 2 años tras su envasado.

6.-PRESENTACIÓN: Doy Pack de 140mm x 160mm con código EAN 13: 8437008621500, en cajas expositoras con máximo 20 unidades o en cajas de transporte de 5 unidades. Palet completo de 385 cajas; 1925 unidades

7.- TABLA NUTRICIONAL

Tabla de Valores Nutricionales obligatorios a partir de dic. 2016. UE

Valores Nutricionales	Por envase de 250g	Por cada 1,2g
Sodio	88,47 g	0,42g
Valor energético (kcal)	0 kcal	0 kcal
Valor energético (kj)	0 kj	0 kj
Proteínas	0 g	0 g
Hidratos de carbono	0 g	0 g
Grasas	0 g	0 g
Magnesio	785mg	3,77mg
Potasio	409mg	1,96mg

8.- CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA: Sohiscert. SHC