

Sal "Maldon" Cubo 1.50 Kg



Composición y conservación:

Ingredientes básicos

Puros cristales de sal marina no contienen ni aditivos, ni almidón ni azúcares.

Información nutricional - valor medio por 100 gr

| | | | |
|---------------------|--------|----------|-------------|
| Valor energético | 0 Kcal | Calcio | 85 mg/100gr |
| Proteínas | 0 gr | Fósforo | trazas |
| Hidratos de carbono | 0 gr | Hierro | 2 mg/kg |
| Grasas | 0 gr | Magnesio | 19 mg/100gr |
| Fibra | 0 gr | Zinc | trazas |
| Sodio | 39 gr | Yodo | trazas |

Modo de conservación

Ambiente

Requerimientos de conservación

Manteniendo en lugar seco

Caducidad

Dato no facilitado por el fabricante, aconsejable seguir las condiciones de conservación.

N.R.S. (Número de Registro Sanitario)

Inexistente por no contener base animal

Características producto acabado:

Tipo de envase

Cubo de plástico

Medidas del envase

Ø: 17 cm | A: - cm | H: 16 cm

Peso del envase

1.5 Kg

Otros formatos de envase

250 gr

-

Tipo de caja

Unidades sueltas sin caja

Medidas de caja

L: - | A: - | H: -

Palet

24 cubos por capa y 240 cubos palet

Unidades por palet

240 unidades por palet

Identificaciones del Producto:

Referencia Producto

080001

Referencia Familia

0005 Sales y especias

Código EAN (unidad)

5011428300059

Código EAN (caja)

-

Información adicional del Producto:

Características Químicas:

La composición química puede variar ligeramente de los valores típicos, la sal no ha sido irradiada o tratada con oxido de etileno. Los análisis regulares son realizados por laboratorios independientes.

| TEST | Valor Normal y Tolerancia |
|------------------------------|---------------------------|
| Radio Nucleidos Artificiales | Absente |
| Pesticidas | < 0,02ppm |
| Nitratos/nivel de nitritos | < 20/2ppm |

Características Físicas y Organolépticas:

Estándares organolépticos revisados en sabor, color, apariencia y textura a parte de ausencia de contaminantes.

| TEST | Valor Normal y Tolerancia |
|--------------------------------|---------------------------|
| Granulometría de los cristales | de 0,125mm a 10mm |
| Densidad | 0,5gr/cm3 |
| Cenizas | 0,0gr/100gr |
| Humedad | 0,2gr/100gr |

Características Microbiológicas:

| TEST | Valor Normal y Tolerancia |
|--------------------|---------------------------|
| Libre de patógenos | |

Componentes alérgicos:

No contiene ni entra en contacto con materias contaminantes, que inducen intolerancia a los alimentos, como son: productos lácteos, carne, extractos bovinos, gluten, nueces, aceites, micotoxinas, ajos, conservantes ni colorantes, soja, HVP, glutamatos, levaduras, aflatoxinas, cafeína, cacao, miel, formaldehídos, componentes genéticamente modificados, huevos, cereales, gelatinas, pescados.

Utilidades del Producto:

Su gusto "salado", pronunciado y específico, permite utilizarla en menor cantidad que una sal ordinaria, lo que es una ventaja para el que escoge la reducción en el consumo de sal. La podemos utilizar como elemento decorador de: Entrantes, segundos platos y postres. Hace resaltar, de manera natural el sabor de sus comidas.

ATENCIÓN !!! muy adecuada para diabéticos, celíacos, vegetarianos y veganos.

Datos empresa:

CODINA ALIMENTS S.L.

C/ Industria 45

Polígono Industrial Sur

08754 El Papiol (Barcelona)

Telf. 93 673 25 34 - Fax. 93 673 25 24

Web - www.codina-aliments.com

e-mail: info@codina-aliments.com

N.R.S. 40.05739/B