

1. INFORMACION DE LA EMPRESA



INDUSTRIA SALINERA DEL CARIBE S.A.S
Nit: 825.001.722-7
PLANTA DE OPERACION URIBÍA LA GUAJIRA
Diagonal 4 A # 1-01 Zona Industrial
OFICINA BARRANQUILLA
Av. Circunvalar #c 10-427 Bodega 28
Celulares 3205228729 - 3106109604
www.indusalca.com.co
www.salcrystal.com



2. NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO

Sal Refinada yodada y fluorizada para consumo Humano

3. NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO

Sal Cristal Marina

4. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Sal Marina apta para consumo humano, de alta pureza y de origen natural

5. COMPOSICION

Cloruro de sodio de origen marino, Yoduro de potasio, Fluoruro de potasio, Ferrocianuro de sodio E-535 (Anticompactante)

6. LUGAR Y PAIS DE ORIGEN

GUAJIRA-COLOMBIA

7. NATURALEZA

Origen Marino

8. METODO DE PRODUCCION

Evaporacion Solar de agua de mar y procesos de molienda y refinado

9. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS

COMPOSICION CUANTITATIVA Y GRANULOMETRIA				
PARAMETROS	UNIDADES	COMPOSICION	METODO DE ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO
Cloruro de sodio	% en peso base seca	99,5 Mínimo	Ion selectivo/Mohr	Por lote de materia prima
Contenido de yodo (KI)	ppm	50-100	Ion selectivo	Cada 30 min durante el turno
contenido de fluor (KF)	ppm	180-220	ion selectivo	Cada 30 min durante el turno
Ferrocianuro de Sodio E535	ppm	8 max	Fotometria	Por lote de produccion
Contenido de calcio	ppm de Ca++	600 máx	Fotometria	Por lote de materia prima
Contenido de Sulfatos	ppm de SO4=	1400 máx	Fotometria	Por lote de materia prima
Contenido de Magnesio	ppm de Mg++	400 máx	Fotometria	Por lote de materia prima
Otros insolubles en agua	%	0,08 máx	Gravimetria	Por lote de materia prima
Humedad	% peso de agua	0.20 máx	Gravimetria	Por lote de produccion
Plomo	ppm	1 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Arsenico	ppm	0,5 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Mercurio	ppm	0,1 max	US EPA 7473 Feb.2007	Por lote de cristalizador
Cadmio	ppm	0,1 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Hierro	ppm	3,4 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Pasa Malla No 20	% m/m pasa	80 Minimo	Gravimetria	Por lote de produccion
Pasa Malla No 70	% m/m pasa	20 Maximo	Gravimetria	Por lote de produccion

RECuentos Microbiológicos

ANALISIS MICROBIOLÓGICO	ESPECIFICACION	METODO DE ENSAYO
Deteccion de escherichia coli/g	Negativo	AOAC 966.24 Ed. 20 de 2016
NMP coliformes totales NMP/g	<3	AOAC 966.24 Ed. 20 de 2017
mesofilos UFC/g	<10	AOAC 966.24 Ed. 20 de 2018
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	<100	ISO 2157:2008 Equiv. NTC 5698:2009

10. CARACTERISTICAS SENSORIALES

Aspecto	Solido cristalino
Color	Blanco
Olor	Inoloro, sin aromas extraños
Sabor	Salino

11. INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño por porcion: 1/4 de cucharadita (1.5mg)	% Valor diario	
	Grasa	0%
Porciones por envase	Sodio 590 mg	25%
	Total carbohidratos	0%
Cantidad de calorías por porcion: 0	Proteínas	0%
Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades caloricas		

11. INFORMACION DE ALERGENOS

No contiene alergenios

12. PRESENTACIONES Y TIPO DE EMPAQUE

CONTENIDO NETO	MATERIAL DE EMPAQUE PRIMARIO	MATERIAL DE EMPAQUE SECUNDARIO	PRESENTACION
150 g	Botella PET	Caja de carton	Caja x 48 und
454 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 25 und
400 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 25 und
1000 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 20 und
500 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 25 und
900 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 20 und
800 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 20 und
25 kg	Saco de polipropileno laminado	No aplica	und
50 kg	Saco de polipropileno laminado	No aplica	und

13. CONFORMACION DEL LOTE

El lote se compone de la siguiente forma:

- Letra asignada al lote "L"
 - Turno de produccion en caso de: sales industriales y sal de consumo humano de bulto o bigbag, y para la sal empacada en bolsa se le asigna el número correspondiente a la empacadora, que va del 1 al 5
 - Fecha de producción DD MM AA (DIA /MES/ AÑO)
- Ejemplo L 4010220

14. REGISTRO SANITARIO INVIMA

RSA-0008532-2019

15. INSTRUCCIONES DE USO

Para alimentos líquidos mezclar homogéneamente y para los alimentos sólidos adicionar apropiadamente sobre toda la superficie.

16. VIDA UTIL Y MODO DE ALMACENAMIENTO

Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. en el numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, en el ítem 5.6.3.g, indica " **No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: 4. sal para consumo humano**"

Manejar el FIFO (primeras en entrar, primeras en salir), almacenar el producto sobre estibas en bodegas cubiertas, secas y alejadas de cualquier foco de contaminación, mantener el producto encarpado, temperatura recomendada 15 - 30 ° C, humedad relativa recomendada <70%.

17. USO PREVISTO

Industria de alimentos en general

18. INFORMACION SOBRE EL TRANSPORTE

Durante el cargue, trasvase, transporte, descargue, disolución, mezcla y toma de muestras no presenta ningún riesgo asociado. Los vehículos que transporten el producto deben tener el rotulo de transporte de alimentos, deben estar limpios y no se podrá cargar el producto junto con productos químicos o de aseo, de igual forma es recomendable no transportar el producto cuando el último viaje se haya transportado carne, pollo cerdo o pescado, transportar el producto en vehículos solo de uso de transporte de alimentos.

19. NORMATIVIDAD APLICABLE

Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud Colombiano, Resolución 2674 de 2013 (Buenas Prácticas de Manufactura), Decreto 3075 de 1997 (Buenas Prácticas de Manufactura), Resolución 5109 de 2005 (Rotulado de alimentos), Decreto 60 de 2002 (HACCP), Resolución 333 de 2011 (Etiquetado nutricional), Resolución 683 de 2012 (Requisitos de empaque). Resolución 2671 de 2014 (Modifica los niveles de contaminantes en sal consumo humano de la Resolución 4506 de 2013)

Eliecer Angel Iglesias
Ingeniero Agroindustrial
Director de Aseguramiento de Calidad

Bladimiro Robles Ospino
Tecnico en control de calidad de alimentos
Analista de laboratorio