FICHA TÉCNICA

SAL MARINHO GROSSO ECOLÓGICO | Referência: 07003

INFORMAÇÃO GERAL

Produto	Sal marinho grosso ecológico
Referência	07003
Origem	Espanha
Ecológico	Sim, conforme ficha de origem
Descrição	Produto não geneticamente modificado, não irradiado, sem aditivos nem conservantes.
Ingredientes	Sal marinho obtido a partir de água do mar cristalizada, lavada, moída e seca naturalmente.

PROPRIEDADES E CONSERVAÇÃO

Embalagens	1 kg, 5 kg e 25 kg
Granulometria	55–65%: 10 mesh; 15–25%: 14 mesh; 10–20%: 16 mesh; <10%: 50 mesh; <2%: abaixo do crivo.
Conservação	Guardar em local fresco, seco e protegido da luz solar direta.
Prazo recomendado	Devido à origem e composição, não apresenta prazo de caducidade. Recomenda-se utilização até 5 anos após o fabrico para evitar deterioração das embalagens.

PARÂMETROS ORGANOLÉTICOS

Textura	Granulado grosso; sólido cristalino, solúvel em água.
Cor	Branco
Odor	Sem odores estranhos
Sabor	Salino, sem sabores estranhos

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Microrganismos totais	< 100 UFC/g
Bolores e leveduras	< 100 UFC/g
Patogénicos	Ausência

Nota: limite máximo aceitável até cinco vezes o limite de aceitação, segundo a ficha de origem.

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Teor de água	≤ 0,5%
Resíduos insolúveis	≤ 0,5%

Contaminantes, metais pesados e pesticidas	De acordo com a legislação europeia.
Impurezas (pedras, outras sementes, parasitas)	Não especificadas na ficha de origem.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Valores indicativos	Energia: 0 kJ; proteínas: 0 g; lípidos: 0 g; dos quais saturados: 0 g; hidratos de carbono: 0 g; dos quais açúcares: 0 g; fibra: 0 g.
Cloreto de sódio (NaCl)	Superior a 99% (valor indicado na ficha de origem).

ALERGÉNIOS

Presença declarada	Não para: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixe, amendoins, soja, leite (incluindo lactose), frutos de casca rija, moluscos, aipo, mostarda, sésamo, sulfitos acima de 10 mg/kg ou 10 mg/l e tremoço.
Contaminação cruzada	Segundo a ficha de origem, existem medidas preventivas e o risco é considerado mínimo, mas não constitui garantia sem verificação analítica. As instalações de embalamento de 5 kg também podem processar produtos com alergénios ou vestígios.

Documento adaptado e traduzido da ficha técnica fornecida (versão 02, revisão de 17/04/2026). Os formatos de embalagem e a referência foram alterados conforme solicitado. A adequação das declarações e certificações deve ser validada antes da utilização comercial.