FICHA TÉCNICA

SAL MARINHO FINO BIOLÓGICO | Referência: 07015

01 INFORMAÇÃO GERAL

Produto	Sal marinho fino biológico
Referência	07015
Origem	Espanha
Biológico	Sim
Descrição	Produto biológico, não geneticamente modificado e não irradiado.
Ingredientes	Sal marinho obtido a partir de água do mar cristalizada, lavada, moída e seca naturalmente.

02 PROPRIEDADES DO PRODUTO

Formato de embalagem	1 kg, 5 kg e 25 kg
Granulometria	Inferior a 0,30 mm (passagem no peneiro): 10–20%; 50 mesh: 70–85%; 16 mesh: inferior a 5%.
Conservação	Guardar em local fresco, seco e protegido da luz solar direta.
Consumo preferencial	Devido à sua origem e composição, não tem prazo de validade definido; recomenda-se a utilização até 5 anos após o fabrico, para evitar a deterioração das embalagens.

03 PARÂMETROS ORGANOLÉTICOS

Textura	Granulado muito fino, sólido cristalino solúvel em água.
Cor	Branco
Odor	Sem odores estranhos
Sabor	Salgado, sem sabores estranhos

04 PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Microrganismos totais	Inferior a 100 UFC/g
Bolores e leveduras	Inferior a 100 UFC/g

Nota: limite máximo aceitável até 5 vezes o limite de aceitação indicado na ficha de origem.

05 PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

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

Contaminantes, metais pesados e pesticidas	De acordo com a legislação europeia.
Impurezas	Não especificado

06 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Energia	0 kJ
Proteínas	0 g
Lípidos / dos quais saturados	0 g / 0 g
Hidratos de carbono / dos quais açúcares	0 g / 0 g
Fibra	0 g
Cloreto de sódio (NaCl)	99,4% (valor indicado na ficha de origem)
Sódio	Aproximadamente 40%

Valores orientativos, sujeitos à variabilidade natural do produto. A ficha de origem não explicita a base de referência dos valores nutricionais.

07 ALERGÉNIOS

Presença declarada	Não, para todos os alergénios indicados na ficha de origem.
Categorias avaliadas	Cereais com glúten; crustáceos; ovos; peixe; amendoins; soja; leite e lactose; frutos de casca rija; moluscos; aipo; mostarda; sésamo; sulfitos acima dos limiares declarados; tremoços.
Contaminação cruzada	A informação baseia-se nos dados dos fornecedores. Existem medidas preventivas para minimizar o risco, mas a ausência de contaminação cruzada não constitui garantia sem verificação analítica. A embalagem de 5 kg poderá ser realizada em instalações que também processam produtos com alergénios.

08 CONFORMIDADE E DOCUMENTAÇÃO

Segundo a ficha técnica de origem, o produto cumpre a legislação alimentar europeia aplicável, incluindo as regras de produção e rotulagem biológica.

Versão da ficha de origem: 03 Data de revisão da ficha de origem: 09/07/2024