FICHA TÉCNICA

SAL HÚMEDA MOLIDA

La sal húmeda MOLIDA de las Salinas de Bras del Port es obtenida mediante métodos tradicionales de producción. Sus únicos ingredientes son el agua de mar Mediterráneo y el sol.

La sal producida en nuestros cristalizadores, tras un proceso de centrifugado, cribado y molienda ofrece las máximas garantías de calidad y seguridad alimentaria.

PROPIEDADES QUÍMICAS

	Valor medio	Valor referencia*
NaCl (b.s) %	99,4	> 97
Humedad (a 110ºC) %	2,7	< 5
Residuo insoluble %	0,005	< 0,5
MgO %	0,06	< 2
Nitritos, nitratos, sales amónicas (ppm)	6	< 20

*R.D. 1424/83

ADITIVOS: Antiapelmazante E-536 < 20 ppm (RE 1129/2011)

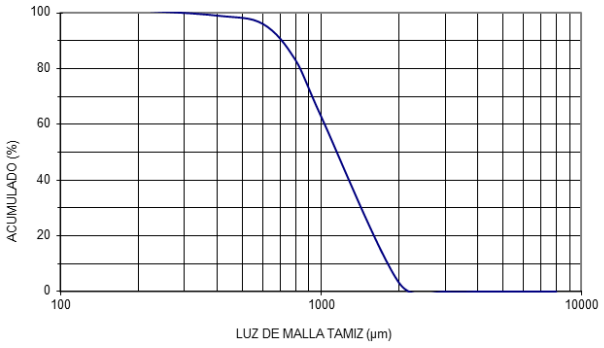
METALES PESADOS

	Valor medio	Valor referencia*
Arsénico (As) (ppm)	0,1	< 0,5
Cobre (Cu) (ppm)	0,08	< 2
Plomo (Pb) (ppm)	0,09	< 2
Cadmio (Cd) (ppm)	0,02	< 0,5
Mercurio (Hg) (ppm)	0,04	< 0,1

*R.D. 1424/83

DISTRIBUCIÓN GRANULOMÉTRICA

	% min	% max
> 3 mm	0	3
> 2 mm	0	10
> 1 mm	45	70
> 0,6 mm	10	35
< 0,6 mm	0	30



COMPOSICIÓN MICROBIOLÓGICA

El R.D 135/2010, derogó el artículo 13.1.6 del R.D. 1424/1983 relativo a la composición microbiológica de la sal alimentaria.

VALOR NUTRICIONAL

	Por 100 g	% IR*
Valor energético	0 kcal	0 %
Grasas	0 g	0 %
Hidratos de carbono	0 g	0 %
Fibra alimentaria	0 g	
Proteínas	0 g	0 %
Sal	94,2 g	
Magnesio	94 mg	24%
Calcio	110 mg	13%
Potasio	13,5 mg	0,7%
Yodo	59 µg	33%

*Ingesta de Referencia de un adulto medio (840kJ/2000Kcal).

FORMATOS: paquetes 1 kg, sacos 25 kg, BB 1000-1200 kg (***ver ficha logística***)

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO: El cloruro de sodio es estable a largo plazo, siempre que se conserve en un lugar seco.

1ª Salina marítima europea certificada en la **Norma ISO 9001:2008** en todas las fases de producción.

BRAS DEL PORT, S.A.
Ctra. Cartagena-Alicante, km 85 | Apartado de Correos, 1 | 03130 SANTA POLA (Alicante)
Tfno. 96 541 33 47 **Fax** 96 541 55 13 | **e-mail** salinas@brasdelport.com | **www.brasdelport.com**