

	<b>ESPECIFICACION TECNICA SAL CARIBE 090 IND</b>	Código: POE-00 Revisión: 00 Fecha: 25.10.18 Página: 1 de 3
Elaborado por: Jefe Aseguramiento de Calidad	Revisado por: Jefe Aseguramiento de Calidad	Aprobado por: Gerente General

<b>Datos del Proveedor</b>	
<b>Razón Social</b>	Comercializadora del Caribe L.T.D.A
<b>e-Mail</b>	controldecalidad@salcaribe.cl
<b>Fono</b>	227743442 / 933868813
<b>Descripción del Producto</b>	
<b>Descripción</b>	Sal de depósitos geológicos. Se incluye en esta definición aquella destinada al consumo directo, así como aquella destinada a la elaboración y preparación de alimentos por la industria.
<b>Uso</b>	Industrial
<b>Ingredientes</b>	Cloruro de Sodio, Anti aglomerante (Dióxido de Silicio Amorfo)
<b>Nombre Comercial</b>	SAL CARIBE FINA 090 IND
<b>Procedencia</b>	Salar Grande de Tarapacá a 80 kilómetros al suroeste de la ciudad de Iquique I Región de Chile. Sal Lobos

<b>Información Nutricional</b>		
<b>Porción: ¼ de Cucharadita (1 gr)</b>		
	<b>100 gr</b>	<b>Porción</b>
<b>Energía (Kcal)</b>	0	0
<b>Proteínas (gr)</b>	0	0
<b>Grasa Total (gr)</b>	0	0
<b>H. de C. (disp.) (gr)</b>	0	0
<b>Azucars Total (gr)</b>	0	0
<b>Sodio (mg)</b>	39.000	390
<b>Dióxido de Silicio Amorfo (%)</b>	0.2	0.002
<b>Características Organolépticas</b>		
<b>Color</b>	Blanco	
<b>Olor y Sabor</b>	Inodora, Salado característico	
<b>Aspecto y Textura</b>	Partículas Finas	

<b>Características Físico Químicas</b>		
<b>Análisis</b>	<b>Reglamento Sanitario (DTO. 977/96)</b>	<b>Valor Típico</b>
<b>Cloruro de Sodio (%NaCl)</b>	≥ 97 (B.S)	99.8
<b>Sulfato de Sodio (%Na<sub>2</sub>So<sub>4</sub>)</b>	≤ 1.5 %	0.13
<b>Insolubles (%)</b>	≤ 1.0 %	0.1
<b>Humedad (%)</b>	-	0.15
<b>Nitritos (mg/Kg)</b>	< 1 mg/Kg. (Expresado en NO <sub>2</sub> )	0
<b>Nitratos (mg/Kg)</b>	< 0.5 %. (Expresado como KNO <sub>3</sub> )	0.01
<b>Yodo (mg)</b>	N/A	N/A

<b>Análisis Granulométrico</b>	
<b>N° Malla ASTM</b>	<b>%</b>
<b>16</b>	<5
<b>20</b>	<12
<b>40</b>	<45
<b>60</b>	<30
<b>80</b>	<25
<b>100</b>	<20
<b>&lt;100</b>	<35
<b>Características Microbiológicas</b>	
No Aplica, Ya que el producto no está clasificado dentro de los grupos microbiológicos de RSA	

<b>Metales Pesados</b>		
<b>Reglamento Sanitario de los Alimentos. (DTO 977/96)</b>		
<b>Arsénico</b>	< 0.5 mg/Kg	<0.5
<b>Cadmio</b>	< 0.5 mg/Kg	<0.5
<b>Cobre</b>	< 2.0 mg/Kg	<2
<b>Mercurio</b>	< 0.1 mg/Kg	<0.1
<b>Plomo</b>	< 2.0 mg/Kg	<2

<b>Residuos Pesticidas</b>
No Aplica.

<b>Irradiación</b>
No Aplica.

<b>GMO</b>
No Aplica, el producto no contiene ingredientes modificados genéticamente

<b>Alérgenos</b>
Nota: De acuerdo a la Norma General para el etiquetado de los Alimentos pre envasados (CODEX STAN 1 – 1985).
- El Producto <b>No</b> contiene ingredientes alérgenos en su composición
- Este Producto se Procesa en una Línea donde <b>No</b> se elaboran productos con alérgenos

<b>Envase/ Embalaje/ Lote</b>	
<b>Envase</b>	Saco de 25 Kg. 45x65 CM C/IMP. CARIBE Tela Laminada
<b>Embalaje</b>	Pallet de madera 1.20x1.00 con base de cartón. Embalado con Strech Film, con 49 sacos por Pallet. De base 7 sacos por 7 sacos de altura.

<b>Especificaciones de Envasado</b>		
<b>Límite Mín.</b>	<b>Límite Máx.</b>	<b>Bloqueo</b>
<b>24.9 Kg</b>	<b>25.1 Kg</b>	Fuera de Rango

<b>VIDA UTIL</b>
No Aplica, el producto tiene vida útil indefinida, se recomienda consumir antes de los 5 años de la fecha de elaboración impresa en el envase

<b>ALMACENAMIENTO</b>
El producto <b>No</b> deberá exponerse a la lluvia, humedad excesiva, debe ser almacenada en locales o depósitos cubiertos que dispongan de suficiente ventilación

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>
Se debe agilizar la red de Distribución, de forma de disminuir el tiempo de exposición del producto al ambiente. Evitar la exposición a la lluvia.

<b>VERSION</b>	<b>RAZÓN DE MODIFICACIÓN</b>	<b>FECHA</b>
<b>00</b>		25/10/2018