
 ATACAMA FOODS	FICHA TÉCNICA SAL DE ATACAMA SAL MARINA REDUCIDA EN SODIO	
Elaborado por: ATACAMA FOODS SL	Aprobado por: SERGIO PEREIRA BEHM	Fecha: 01/09/2020

Datos proveedor	
Importador	ATACAMA FOODS S.L.
CIF	B42704833
Domicilio Legal	Llíber 11 Bajo A – 03007 – Alicante - España
Resolución sanitaria	Res. Sesma Nº 012361 // ABRIL 10 DE 2006. Región Metropolitana - Chile
Mail	info@atacamafoods.es
Fono	+34 685 65 55 65

Denominación del Producto/ Descripción: SAL DE ATACAMA	
Descripción:	Sal natural baja en sodio obtenida desde acuíferos subterráneos localizados 30 a 50 metros bajo la superficie en el Desierto de Atacama, al norte de Chile. Se incluye en esta definición aquella destinada al consumo directo, así como aquella destinada a la elaboración y preparación de alimentos por la industria.
Uso	Industrial, Alimenticio.
Ingredientes:	Sal de salmueras del Desierto de Atacama, Dióxido de Silicio, Yodato de potasio.
Nombre comercial:	SAL DE ATACAMA
Procedencia:	Salmueras Subterráneas ubicadas en el Desierto de Atacama, 2da. Región, Chile.

	100 gr.
Energía (Kcal.)	0
Proteínas (g)	0
Grasa total (g)	0
H. de C. (disp.) (g)	0
Azúcares Totales (g)	0
Sodio (mg)	27.2
Potasio (mg)	12.0
Yodo (mg)	20

Características Organolépticas	
Color	Blanco
Olor y Sabor	Inodora, Salado Característico
Aspecto	Cristales
Textura	Cristales finos



**ATACAMA
FOODS**

**FICHA TÉCNICA
SAL DE ATACAMA
SAL MARINA REDUCIDA EN SODIO**



Elaborado por: ATACAMA FOODS SL

Aprobado por: SERGIO PEREIRA BEHM

Fecha: 01/09/2020

Características Químicas (valores promedios)

Parámetros	Valor Típico
Cloruro de sodio	68%
Cloruro de potasio	30%
Magnesio	0.11 mg/100g
Calcio	531 mg/100g
Insolubles	0.1%
Humedad	≤0.5%
Nitritos NO ₂	≤1mg/Kg.
Nitrato de Potasio	≤ 5 mg/Kg
Sulfato de Sodio	≤0,8%
Iodo	28 ppm

Características Microbiológicas

Parámetro	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesof.	2	3	5	2	10 ⁶	10 ⁷
Mohos	5	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
C. perfringens	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella en 50 g	10	2	5	0	0	---



Metales pesados

Valor típico

Arsénico	< 0.5 mg/Kg
Cadmio	< 0.5 mg/Kg
Cobre	2.9 mg / Kg
Mercurio	< 0.10 mg/Kg
Plomo	< 0.5 mg/Kg

Análisis Granulométrico

N° Malla ASTM	%
16	0,3
20	1,9
40	24,3
60	26,2
80	22,8
100	9,4
+ 100	14,9

 ATACAMA FOODS	FICHA TÉCNICA SAL DE ATACAMA SAL MARINA REDUCIDA EN SODIO	
Elaborado por: ATACAMA FOODS SL	Aprobado por: SERGIO PEREIRA BEHM	Fecha: 01/09/2020

Residuos de pesticidas - Irradiación	
N/A	

Alérgenos	
Nota: De acuerdo a Norma General para el etiquetado de los alimentos pre envasados (CODEX STAN 1-1985)	
<ul style="list-style-type: none"> - El producto NO contiene ingredientes alérgenos en su composición - Este producto se procesa en una línea donde NO se fabrican productos con alérgenos - GMO: este producto NO contiene ingredientes GMO 	

Envase/ Embalaje/Lote	
Envase (25 Kg.)	Saco polipropileno, coextruido blanco impreso, fabricado con material virgen apto para el contacto con alimentos de consumo humano de 42x60 cm. y de 150 micras de espesor.
Palletizado	Pallet tipo chep sanitizado, con base de cartón, embalado con stretch film, con lote de producción en parte lateral del saco con 40 sacos, de base 6 y altura 6 más 4 sacos.
Lote:	Fecha de elaboración (Día/Mes/año) Ej.:08/11/2015

Envase Retail	DOYPACK PVC DE 1 Kg.
Embalaje	Cajas con 12 unidades

Vida útil	
Indefinida	

Condiciones de almacenaje	
La sal no deberá exponerse a la lluvia, humedad excesiva o a la luz solar directa en ninguna de las fases de almacenamiento. Los sacos de sal deben ser almacenados en locales o depósitos cubiertos, que dispongan de suficiente ventilación.	

Condiciones de Transporte	
Se deberá agilizar la red de distribución, de forma de disminuir el tiempo de exposición de la sal al ambiente, evitar la exposición a la lluvia y al sol.	