

CODIGO FT: UESFT002 VERSION: 9 FECHA: 04/09/2019	FICHA TÉCNICA REFISAL SAL VITAL PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 40% MENOS SODIO ALIMENTOS	
---	--	---

FICHA TÉCNICA	
NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 40% MENOS SODIO QUE LA SAL NORMAL
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	REFISAL SAL VITAL, SAL VITAL REFISAL, REFISAL VITAL
PAÍS	COLOMBIA
ORIGEN	N/A
REGISTRO SANITARIO	RSA-0007399-2019
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un sólido blanco, cristalino, inodoro, higroscópico y altamente soluble en agua con 40% menos de cloruro de sodio.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Sal yodada y fluorizada, cloruro de potasio y anticompactante (carbonato de magnesio y/o dióxido de silicio).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL	Características Fisicoquímicas				
	CARÁCTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA
			MIN	MAX	
	Cloruro - Expresado como cloruro	% m/m Cl-	52	63	Potenciométrico
	Potasio - Expresado como potasio	% m/m K ⁺	17	24	Ión selectivo
	Metales Pesados				
	CARÁCTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA
			MIN	MAX	
	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Recuentos Microbiológicos				
	CARÁCTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA
			MIN	MAX	
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
Características Sensoriales					
Apariencia	Cumple=1 No cumple=0	1	-	Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Sólido cristalino y blanco. Ausencia de material extraño.	
Aroma	Cumple=1 No cumple=0	1	-	Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Inodoro, sin aromas extraños.	
Sabor	Cumple=1 No cumple=0	1	-	Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Salado, característico a sal.	

VALOR NUTRICIONAL	TAMAÑO DE LA PORCIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR PORCIÓN Y EN 100G:				
	NUTRIENTE	APORTE EN 100G	APORTE POR PORCIÓN	UNIDADES	
	Calorías	0	0	kcal	
	Grasa Total	0	0	g	
	Carbohidrato Total	0.2	0	g	
	Proteína	0	0	g	
	Sodio	24851	373	mg	
	Potasio	22075.3	331.13	mg	
	Calcio	411	6.2	mg	
	Zinc	0.10	0	mg	
	No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, Grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.				
	Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.				

CONTENIDO DE ALERGENOS	No Contiene
-------------------------------	-------------

EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES	CANTIDAD EMPACADA	MATERIAL DEL EMPAQUE		PRESENTACIÓN
		Primario	Secundario	
	120 g	Salero en Polipropileno transparente de alta densidad, tapa de polipropileno.	Caja en cartón corrugado	24 unidades x Caja
	500 g	Salero barril de polietileno de alta densidad, tapa de polipropileno.	Caja en cartón corrugado	12 unidades x Caja
	500 g	Bolsa en polipropileno coextruido, diseño tipo doypack.	Caja en cartón corrugado	12 unidades x Caja
	400 g	Bolsa en lamina de polietileno.	Fardo en polietileno	15 unidades x Paca
	800 g	Bolsa en lamina de polietileno.	Fardo en polietileno	10 unidades x Paca
	800 g	Bolsa en lamina de polietileno.	Caja en cartón corrugado	12 unidades x Caja
25 kg	Saco de fibras en polipropileno	N/A	N/A	

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de fabricación y da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-N° De Máquina-País. Por ejemplo, si el número del lote es L: 90210/1131 corresponde a la fecha de fabricación 10 de Febrero de 2009, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y Colombia.
--------------------------------	---

VIDA ÚTIL	Es un producto mineral que tiene un tiempo de vida útil indefinido bajo las condiciones de almacenamiento sugeridas y por ser higroscópico debe almacenarse en lugar seco. Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g); no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal consumo humano / sal de calidad alimentaria.
------------------	--

LEGISLACIÓN APLICABLE	Resolución 5109 de 2005: Rotulado de Alimentos Ministerio de Salud, Resolución 810 del 2021: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. CODEX STAN 192: Norma General de Aditivos Alimentarios. La sal yodada y fluorizada usada como materia prima en la fabricación de sal Vital Refisal cumple con el Decreto 0547 de 1996: Requisitos producción, empaque y comercialización de sal para consumo humano, CODEX STAN 150: Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria, Resolución 4506 de 2013: Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y Resolución 2671 de 2014: Por la cual se modifica la resolución 4506 de 2013. Resolución 1407 de 2022. Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.
------------------------------	---

INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie; para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.
-----------------------------	---

CLIENTES POTENCIALES	Institucional y consumo masivo
-----------------------------	--------------------------------

CLIENTES VULNERABLES	Personas hipertensas o con hipercalemia.
-----------------------------	--

USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria Química
---------------------------------------	-------------------

MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.
--------------------------------	---------------------------------------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La sal VITAL REFISAL, debe almacenarse en un lugar limpio, no deberá exponerse a la lluvia, a humedad excesiva, a la luz solar directa y a olores fuertes. El producto se debe almacenar sobre estibas en una bodega cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegida del ambiente exterior. El lugar deberá estar destinado al almacenamiento de sal VITAL REFISAL, de manera tal que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo.
--------------------------------------	---

CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulación del producto en cargue, transvase, descargue, disolución, mezcla y toma de muestra no debe presentar riesgo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además estarán dotados de carpas para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándose el sabor y la buena calidad del mismo.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.
INFORMACIÓN ADICIONAL	<p style="text-align: center;"> ATENCIÓN DE EMERGENCIAS. En Colombia: Tel: (1) 8833555 Ext. 444. Cel: 3158945370 - 3102943054 Desde el exterior: Tel: (57)(1) 8833555 Ext. 444. Planta Betania: Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá </p> <p style="text-align: center;"> SERVICIO AL CLIENTE. Tel: 018000519995 ó (1) 8793602 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel: (57)-(1) 8833555 </p> <p style="text-align: center;"> MEDELLÍN Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3 Tel: (57)(4) 335 5060 BNS S.A. Nit: 800-221-789-2 A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América </p>

LA IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD

PAÍS	COLOMBIA		REPÚBLICA DOMINICANA		COSTA RICA		PUERTO RICO	
REGISTRO SANITARIO	RSA-0007399-2019		En Trámite.		A-CO-14-03399		-	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	REFISAL SAL VITAL, SAL VITAL REFISAL, REFISAL VITAL		REFISAL SAL VITAL, SAL VITAL REFISAL, REFISAL VITAL		REFISAL SAL VITAL, SAL VITAL REFISAL, REFISAL VITAL		REFISAL VITAL SALT	
PERMITE YODATO	ü		ü		ü		ü	
UNIDADES ANTICOMPACTANTE	mg Na ₂ Fe(CN) ₆ /kg		mg Fe(CN) ₆ ⁽⁻⁴⁾ /kg (lón)		mg Fe(CN) ₆ ⁽⁻⁴⁾ /kg (lón)		mg Fe(CN) ₆ ⁽⁻⁴⁾ /kg (lón)	
ESPECIFICACIONES DE CONTROL	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx
Cloruro - Expresado como cloruro de sodio	52	63	52	63	52	63	52	63
Potasio - Expresado como potasio	17	24	17	24	17	24	17	24
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
VALOR NUTRICIONAL	Colombia: Yodo 30%, Flúor 6%.		República Dominicana: Yodo 30%, Flúor 6%.		Costa Rica: Yodo 30%, Flúor 6%.		Puerto Rico: Potassium/potasio: 303 mg, %VD: 6% - Iodine/Yodo: 54 mcg, %VD:	
REQUISITOS Y REFERENTES LEGALES Y REGLAMENTARIOS	Resolución 5109 de 2005: Rotulado de Alimentos Ministerio de Salud, Resolución 810 del 2021: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.		CODEX STAN 192: Norma General de Aditivos Alimentarios. La sal yodada y fluorizada usada como materia prima en la fabricación de sal Vital Refisal cumple con NORDOM 14, Sal de calidad alimentaria Especificaciones 3ra revisión 2001. El decreto N°		CODEX STAN 192: Norma General de Aditivos Alimentarios. El cloruro de sodio usado como materia prima en la fabricación de sal Vital Refisal cumple con el Decreto Ejecutivo No. 18959 - MEIC- S. 1989. Norma Oficial para la Sal de Calidad		CODEX STAN 192: Norma General de Aditivos Alimentarios. El cloruro de sodio usado como materia prima en la fabricación de sal Vital Refisal cumple con Code of Federal Regulations. Title 21, Volume 2. Cite: 21CFR100.155. Salt and	
VIDA ÚTIL	Es un producto mineral que tiene un tiempo de vida útil indefinido bajo las condiciones de almacenamiento sugeridas y por ser higroscópico debe almacenarse en lugar seco. Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y Resolución		Es un producto mineral que tiene un tiempo de vida útil indefinido bajo las condiciones de almacenamiento sugeridas y por ser higroscópico debe almacenarse en lugar seco. Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI, la norma NORDOM 14, Sal de calidad		Es un producto mineral que tiene un tiempo de vida útil indefinido bajo las condiciones de almacenamiento sugeridas y por ser higroscópico debe almacenarse en lugar seco. Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y El		Es un producto mineral que tiene un tiempo de vida útil indefinido bajo las condiciones de almacenamiento sugeridas y por ser higroscópico debe almacenarse en lugar seco. Según CODEX STAN 1 - 1985 enmendada en el 2010 Numeral	
Potasio	300		300		300		303	
%VD Potasio	9		9		9		6	
Ingredientes	Sal yodada y fluorizada, cloruro de potasio y		Cloruro de sodio, cloruro de potasio y anticompactante		Cloruro de sodio, cloruro de potasio y anticompactante		Cloruro de sodio, cloruro de potasio y anticompactante	
No es fuente	significativa de Calorías de la grasa, Grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores		de Calorías de la grasa, Grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o		significativa de Calorías de la grasa, Grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores		saturated fat, trans fat, cholesterol, dietary fiber, total sugars, added sugars, The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general	
%valores referencia								