

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 16 Fecha: 21/02/2020	<b>SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO</b> <b>ORIGEN MINA</b> <b>ALIMENTOS</b>																																																																											
<b>FICHA TÉCNICA</b>																																																																												
<b>NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO</b>	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO																																																																											
<b>NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO</b>	SAL REFISAL																																																																											
<b>PAIS</b>	COLOMBIA																																																																											
<b>ORIGEN</b>	ORIGEN MINA																																																																											
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSIAE17Mo1994																																																																											
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.																																																																											
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).																																																																											
<b>ESPECIFICACIONES DE CONTROL</b>	<b>Características Físicoquímicas</b>																																																																											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">DESCRIPCIÓN</th> <th colspan="2">ESPECIFICACIÓN</th> <th rowspan="2">UNIDADES</th> <th rowspan="2">TÉCNICA DE ENSAYO</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cloruro de sodio (base seca)</td> <td>99,00</td> <td>-</td> <td>% m/m NaCl</td> <td>Potenciométrico</td> </tr> <tr> <td>Yoduro</td> <td>50</td> <td>100</td> <td>mg l-/kg</td> <td>Ión Selectivo</td> </tr> <tr> <td>Fluoruro</td> <td>180</td> <td>220</td> <td>mg F-/kg</td> <td>Ión Selectivo</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>-</td> <td>1000</td> <td>mg Ca+ /kg</td> <td>Absorción Atómica</td> </tr> <tr> <td>Magnesio</td> <td>-</td> <td>800</td> <td>mg Mg+ /kg</td> <td>Absorción Atómica</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>-</td> <td>0,200</td> <td>% m/m</td> <td>Gravimetría</td> </tr> <tr> <td>Otros insolubles en agua</td> <td>-</td> <td>1600</td> <td>mg/kg</td> <td>Gravimetría</td> </tr> <tr> <td>Anticompactante (E-535)</td> <td>-</td> <td>10</td> <td>Na<sub>4</sub>Fe(CN)<sub>6</sub> mg/kg</td> <td>Espectrofotometría</td> </tr> <tr> <td>Sulfatos</td> <td>-</td> <td>2800</td> <td>mg SO<sub>4</sub> - - / kg</td> <td>Espectrofotometría</td> </tr> <tr> <td>Granulometría M-20</td> <td>80,00</td> <td>-</td> <td>% m/m pasa</td> <td>Gravimetría</td> </tr> <tr> <td>Granulometría M-60</td> <td>N/A</td> <td>N/A</td> <td>% m/m pasa</td> <td>Gravimetría</td> </tr> <tr> <td>Granulometría M-70</td> <td>-</td> <td>20,00</td> <td>% m/m pasa</td> <td>Gravimetría</td> </tr> <tr> <td>Granulometría M-80</td> <td>N/A</td> <td>N/A</td> <td>% m/m pasa</td> <td>Gravimetría</td> </tr> </tbody> </table>	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO	Mínimo	Máximo	Cloruro de sodio (base seca)	99,00	-	% m/m NaCl	Potenciométrico	Yoduro	50	100	mg l-/kg	Ión Selectivo	Fluoruro	180	220	mg F-/kg	Ión Selectivo	Calcio	-	1000	mg Ca+ /kg	Absorción Atómica	Magnesio	-	800	mg Mg+ /kg	Absorción Atómica	Humedad	-	0,200	% m/m	Gravimetría	Otros insolubles en agua	-	1600	mg/kg	Gravimetría	Anticompactante (E-535)	-	10	Na <sub>4</sub> Fe(CN) <sub>6</sub> mg/kg	Espectrofotometría	Sulfatos	-	2800	mg SO <sub>4</sub> - - / kg	Espectrofotometría	Granulometría M-20	80,00	-	% m/m pasa	Gravimetría	Granulometría M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	Granulometría M-70	-	20,00	% m/m pasa	Gravimetría	Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría			
	DESCRIPCIÓN		ESPECIFICACIÓN				UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO																																																																				
		Mínimo	Máximo																																																																									
	Cloruro de sodio (base seca)	99,00	-	% m/m NaCl	Potenciométrico																																																																							
	Yoduro	50	100	mg l-/kg	Ión Selectivo																																																																							
	Fluoruro	180	220	mg F-/kg	Ión Selectivo																																																																							
	Calcio	-	1000	mg Ca+ /kg	Absorción Atómica																																																																							
	Magnesio	-	800	mg Mg+ /kg	Absorción Atómica																																																																							
	Humedad	-	0,200	% m/m	Gravimetría																																																																							
	Otros insolubles en agua	-	1600	mg/kg	Gravimetría																																																																							
	Anticompactante (E-535)	-	10	Na <sub>4</sub> Fe(CN) <sub>6</sub> mg/kg	Espectrofotometría																																																																							
	Sulfatos	-	2800	mg SO <sub>4</sub> - - / kg	Espectrofotometría																																																																							
	Granulometría M-20	80,00	-	% m/m pasa	Gravimetría																																																																							
	Granulometría M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría																																																																							
	Granulometría M-70	-	20,00	% m/m pasa	Gravimetría																																																																							
	Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría																																																																							
	<b>Metales Pesados</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">DESCRIPCIÓN</th> <th colspan="2">ESPECIFICACIÓN</th> <th rowspan="2">UNIDADES</th> <th rowspan="2">TÉCNICA DE MEDICIÓN</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico</td> <td>-</td> <td>1</td> <td>mg As/kg</td> <td>Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma</td> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>N/A</td> <td>N/A</td> <td>mg Cu/kg</td> <td>Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>-</td> <td>1</td> <td>mg Pb/kg</td> <td>Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma</td> </tr> <tr> <td>Cadmio</td> <td>-</td> <td>0,5</td> <td>mg Cd/kg</td> <td>Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma</td> </tr> <tr> <td>Mercurio</td> <td>-</td> <td>0,1</td> <td>mg Hg/kg</td> <td>Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma</td> </tr> </tbody> </table>	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN	Mínimo	Máximo	Arsénico	-	1	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	Cobre	N/A	N/A	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	Plomo	-	1	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	Cadmio	-	0,5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	Mercurio	-	0,1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma																																										
	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN																																																																							
		Mínimo	Máximo																																																																									
Arsénico	-	1	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma																																																																								
Cobre	N/A	N/A	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma																																																																								
Plomo	-	1	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma																																																																								
Cadmio	-	0,5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma																																																																								
Mercurio	-	0,1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma																																																																								
<p>Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.</p>																																																																												
<b>Recuentos Microbiológicos</b>																																																																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">DESCRIPCIÓN</th> <th colspan="2">ESPECIFICACIÓN</th> <th rowspan="2">UNIDADES</th> <th rowspan="2">TÉCNICA DE MEDICIÓN</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>N/A</td> <td>N/A</td> <td>N/A</td> <td>N/A</td> <td>N/A</td> </tr> </tbody> </table>	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN	Mínimo	Máximo	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A																																																																
DESCRIPCIÓN		ESPECIFICACIÓN				UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN																																																																					
	Mínimo	Máximo																																																																										
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A																																																																								
<b>Características Sensoriales</b>																																																																												
Apariencia	Sólido cristalino y blanco.																																																																											
Aroma	Inodoro, sin aromas extraños.																																																																											
Sabor	Salado. Característico a sal.																																																																											
<b>VALOR NUTRICIONAL</b>	<b>TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:</b>																																																																											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>NUTRIENTE</th> <th>CANTIDAD</th> <th>UNIDADES</th> <th>% VALOR DIARIO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías</td> <td>0</td> <td>kcal</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total</td> <td>0</td> <td>mg</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>590</td> <td>mg</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Carbhidrato Total</td> <td>0</td> <td>g</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>0</td> <td>g</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO	Calorías	0	kcal	0	Grasa Total	0	mg	0	Sodio	590	mg	25	Carbhidrato Total	0	g	0	Proteína	0	g	0																																																			
	NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO																																																																								
	Calorías	0	kcal	0																																																																								
	Grasa Total	0	mg	0																																																																								
	Sodio	590	mg	25																																																																								
	Carbhidrato Total	0	g	0																																																																								
	Proteína	0	g	0																																																																								
	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.																																																																											
<b>CONTENIDO DE ALERGENOS</b>																																																																												
No contiene																																																																												
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	<b>CANTIDAD EMPACADA</b>		<b>MATERIAL DEL EMPAQUE</b>		<b>PRESENTACIÓN</b>																																																																							
		Primario	Secundario																																																																									
	870 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag																																																																								
	850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag																																																																								
	500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag																																																																								
	50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco																																																																								
	80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco																																																																								
	25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco																																																																								
	25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco																																																																								
	3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6																																																																								
	2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10																																																																								
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20																																																																								
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21																																																																								
	500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25																																																																								
	150 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24																																																																								
	130 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24																																																																								
	115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24																																																																								
	750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12																																																																								
	650 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 24																																																																								
	1 g	Sobre	Caja de cartón / caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres																																																																								

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	<p>Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-Nº De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 1 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia.</p> <p>Para el Empaque de sal en saco el código de lote nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- Nº de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 1 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia.</p> <p>Para el Empaque de sal en saco producida en turno 3 después de las 00:00h (hora militar), el código de lote tiene doble renglón de acuerdo con: Renglón 1: Año-Mes-Día/Turno - Nº de Máquina-País. Renglón 2: Año-Mes-Día- Hora militar del empaquetado. Por ejemplo si el número del lote es: Renglón 1 (L90927/32081), Renglón 2 (90928 14:49), entonces corresponde a la fecha de producción del 27 de Septiembre de 2019, en el turno 3, maquina 208, país destino Colombia, y su empaquetado corresponde al 28 de Septiembre de 2019, a las 14:49.</p>
VIDA ÚTIL	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 apta para consumo / sal de calidad alimentaria.
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Cumple con el Decreto 0547 de 1996. Sal para consumo humano. Resolución 4506 de 2013. Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 2671 de 2014. Por la cual se modifica la resolución 4506 de 2013.
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.
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La sal consumo humano, se almacena 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 exclusivo de sal consumo humano, 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 carga, transvase, descarga, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta 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>Servicio al cliente</p> <p>Fijo: 1+8793602  Línea Nacional: 018000519995  Cel: 3112599194  Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co</p> <p><b>Centro de Producción y Exportaciones</b>  Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá  Tel.: (57)-(1) 883-3555  Fax.: (57)-(1) 883-3555</p> <p><b>Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional</b>  Calle 98 # 9a - 46 Piso 5  Tel.: (57)-(1) 883-3555  Fax.: (57)-(1) 883-3555 Ext.1501</p> <p><b>Medellín:</b> Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3  Tel.: (57)-(4) 335 5060  Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110</p> <p><b>Brinsa Dominicana:</b> Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal  Tel.: (809)957 2923</p> <p><b>Brinsa Costa Rica BCR S.A.</b> Oficinas Centrales: San José - La Uraça  Tel.: (506)2296 8686  Fax.: (506)2520 0127</p> <p><b>Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2</b>  A.A. 3005 Bogotá, D.C.  Colombia - Sur América</p>

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

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 16 Fecha: 21/02/2020	<b>SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO</b> ORIGEN MINA ALIMENTOS				
<b>FICHA TÉCNICA</b>					
<b>NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO</b>	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO				
<b>NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO</b>	SAL REFISAL				
<b>PAIS</b>	COLOMBIA				
<b>ORIGEN</b>	ORIGEN MINA				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSIAE17Mo1994				
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).				
<b>ESPECIFICACIONES DE CONTROL</b>	<b>Características Físicoquímicas</b>				
	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN	UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO	
		Mínimo	Máximo		
	Cloruro de sodio (base seca)	99,00	-	% m/m NaCl	Potenciométrico
	Yoduro	50	100	mg l-/kg	Ión Selectivo
	Fluoruro	180	220	mg F-/kg	Ión Selectivo
	Calcio	-	1000	mg Ca+ /kg	Absorción Atómica
	Magnesio	-	800	mg Mg+ /kg	Absorción Atómica
	Humedad	-	0,200	% m/m	Gravimetría
	Otros insolubles en agua	-	1600	mg/kg	Gravimetría
	Anticompactante (E-535)	-	10	Na <sub>4</sub> Fe(CN) <sub>6</sub> mg/kg	Espectrofotometría
	Sulfatos	-	2800	mg SO <sub>4</sub> - - / kg	Espectrofotometría
	Granulometría M-20	80,00	-	% m/m pasa	Gravimetría
	Granulometría M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
	Granulometría M-70	-	20,00	% m/m pasa	Gravimetría
	Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
	<b>Metales Pesados</b>				
		Mínimo	Máximo	UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Arsénico	-	1	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
	Cobre	N/A	N/A	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Plomo	-	1	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	
Cadmio	-	0,5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	
Mercurio	-	0,1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	
Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.					
<b>Recuentos Microbiológicos</b>					
	Mínimo	Máximo	UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN	
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
<b>Características Sensoriales</b>					
Apariencia	Sólido cristalino y blanco.				
Aroma	Inodoro, sin aromas extraños.				
Sabor	Salado. Característico a sal.				
<b>TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:</b>					
	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO		
Calorías	0	kcal	0		
Grasa Total	0	mg	0		
Sodio	590	mg	25		
Carbohidrato Total	0	g	0		
Proteína	0	g	0		
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.					
<b>CONTENIDO DE ALERGENOS</b>	No contiene				
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	<b>CANTIDAD EMPACADA</b>		<b>MATERIAL DEL EMPAQUE</b>		<b>PRESENTACIÓN</b>
			Primario	Secundario	
	870 kg		Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
	850 kg		Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
	500 kg		Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
	50 kg		Polipropileno laminado	N/A	Saco
	80 lb		Polipropileno laminado	N/A	Saco
	25 kg		Polipropileno laminado	N/A	Saco
	25 lb		Polipropileno laminado	N/A	Saco
	3 kg		Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6
	2 kg		Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10
	1 kg		Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20
	1 kg		Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21
	500 g		Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25
	150 g		Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
	130 g		Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
	115 g		Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
	750 g		Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12
	650 g		Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 24
	1 g		Sobre	Caja de cartón/ caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	<p>Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-Nº De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 1 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia.</p> <p>Para el Empaque de sal en saco el código de lote nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- Nº de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 1 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia.</p> <p>Para el Empaque de sal en saco producida en turno 3 después de las 00:00h (hora militar), el código de lote tiene doble renglón de acuerdo con: Renglón 1: Año-Mes-Día/Turno - Nº de Máquina-País. Renglón 2: Año-Mes-Día- Hora militar del empaquetado. Por ejemplo si el número del lote es: Renglón 1 (L90927/32081), Renglón 2 (90928 14:49), entonces corresponde a la fecha de producción del 27 de Septiembre de 2019, en el turno 3, maquina 208, país destino Colombia, y su empaquetado corresponde al 28 de Septiembre de 2019, a las 14:49.</p>
VIDA ÚTIL	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 apta para consumo / sal de calidad alimentaria.
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Cumple con el Decreto 0547 de 1996. Sal para consumo humano. Resolución 4506 de 2013. Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 2671 de 2014. Por la cual se modifica la resolución 4506 de 2013.
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.
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La sal consumo humano, se almacena 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 exclusivo de sal consumo humano, 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 carga, transvase, descarga, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta 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>Servicio al cliente</p> <p>Fijo: 1+8793602  Línea Nacional: 018000519995  Cel: 3112599194  Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co</p> <p><b>Centro de Producción y Exportaciones</b>  Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá  Tel.: (57)-(1) 883-3555  Fax.: (57)-(1) 883-3555</p> <p><b>Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional</b>  Calle 98 # 9a - 46 Piso 5  Tel.: (57)-(1) 883-3555  Fax.: (57)-(1) 883-3555 Ext.1501</p> <p><b>Medellín:</b> Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3  Tel.: (57)-(4) 335 5060  Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110</p> <p><b>Brinsa Dominicana:</b> Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal  Tel.: (809)957 2923</p> <p><b>Brinsa Costa Rica BCR S.A.</b> Oficinas Centrales: San José - La Uraça  Tel.: (506)2296 8686  Fax.: (506)2520 0127</p> <p><b>Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2</b>  A.A. 3005 Bogotá, D.C.  Colombia - Sur América</p>

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

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 16 Fecha: 21/02/2020	<b>SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO</b> <b>ORIGEN MINA</b> <b>ALIMENTOS</b>				
<b>FICHA TÉCNICA</b>					
<b>NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO</b>	SAL REFINADA				
<b>NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO</b>	SAL REFISAL				
<b>PAIS</b>	REPÚBLICA DOMINICANA				
<b>ORIGEN</b>	ORIGEN MINA				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	26899				
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.				
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).				
<b>ESPECIFICACIONES DE CONTROL</b>	<b>Características Físicoquímicas</b>				
	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>ESPECIFICACIÓN</b>		<b>UNIDADES</b>	<b>TÉCNICA DE ENSAYO</b>
		Mínimo	Máximo		
	Cloruro Sódico (base seca - excluido anticompactante)	98,0	-	% m/m NaCl	Cálculo
	Yoduro	30	100	mg l-/kg	Ión Selectivo
	Fluoruro	200	250	mg F-/kg	Ión Selectivo
	Calcio	-	1000	mg Ca+ /kg	Absorción Atómica
	Magnesio	-	800	mg Mg+ /kg	Absorción Atómica
	Humedad	-	0,2	% m/m	Gravimetría
	Otros insolubles en agua	-	0,2	% m/m	Gravimetría
	Anticompactante (E-535)	-	10	Fe(CN)6 mg/kg	Espectrofotometría
	Sulfatos	-	5000	mg SO4 - - / kg	Espectrofotometría
	Granulometría M-20	100	-	% m/m pasa	Gravimetría
	Granulometría M-60	25	-	% m/m pasa	Gravimetría
	Granulometría M-70	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
	Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
	<b>Metales Pesados</b>				
	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>ESPECIFICACIÓN</b>		<b>UNIDADES</b>	<b>TÉCNICA DE MEDICIÓN</b>
		Mínimo	Máximo		
	Arsénico	-	0,5	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cobre	-	2	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	
Plomo	-	2	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	
Cadmio	-	0,5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	
Mercurio	-	0,1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	
<p>Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.</p>					
<b>Recuentos Microbiológicos</b>					
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>ESPECIFICACIÓN</b>		<b>UNIDADES</b>	<b>TÉCNICA DE MEDICIÓN</b>	
	Mínimo	Máximo			
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
<b>Características Sensoriales</b>					
Apariencia	Sólido cristalino y blanco.				
Aroma	Inodoro, sin aromas extraños.				
Sabor	Salado. Característico a sal.				
<b>TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:</b>					
<b>NUTRIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>% VALOR DIARIO</b>		
Calorías	0	kcal	0		
Grasa Total	0	mg	0		
Sodio	590	mg	25		
Carbohidrato Total	0	g	0		
Proteína	0	g	0		
<p>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.</p> <p>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.</p>					
<b>CONTENIDO DE ALERGENOS</b>	No contiene				
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	<b>CANTIDAD EMPACADA</b>		<b>MATERIAL DEL EMPAQUE</b>		<b>PRESENTACIÓN</b>
		Primario	Secundario		
	870 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag	
	850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag	
	500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag	
	50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco	
	80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco	
	25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco	
	25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco	
	3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6	
	2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10	
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20	
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21	
	500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25	
	150 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24	
	130 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24	
	115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24	
	750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12	
	650 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 24	
	1 g	Sobre	Caja de cartón / caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres	

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	<p>Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-Nº De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15-35 13 4 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y su destino es República Dominicana.</p> <p>Para el Empaque de sal en saco nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- Nº de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15-35 13 4 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es República Dominicana.</p> <p>Para el Empaque de sal en saco producida en turno 3 después de las 00:00h (hora militar), el código de lote tiene doble renglón de acuerdo con: Renglón 1: Año-Mes-Día/Turno – Nº de Máquina-País. Renglón 2: Año-Mes-Día- Hora militar del empaquetado. Por ejemplo si el número del lote es: Renglón 1 (L90927/32084), Renglón 2 (90928 14:49), entonces corresponde a la fecha de producción del 27 de Septiembre de 2019, en el turno 3, maquina 208, país destino República Dominicana, y su empaquetado corresponde al 28 de Septiembre de 2019, a las 14:49.</p>
VIDA ÚTIL	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 apta para consumo / sal de calidad alimentaria.
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Basado en la norma NORDOM 14, Sal de calidad alimentaria Especificaciones 3ra revisión 2001 y en el decreto N° 528-01 que aprueba el reglamento general para control de riesgos en alimentos y bebidas en la República Dominicana. Cumple con la norma CX STAN 150 - Adoptado en 1985; Revisión 1997; 2012; Enmendado en 1999; 2001; 2006
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.
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La sal consumo humano, se almacena 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 exclusivo de sal consumo humano, 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 carga, transvase, descargo, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta 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>Servicio al cliente</p> <p>Fijo: 1+8793602 Línea Nacional: 018000519995 Cel: 3112599194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co</p> <p><b>Centro de Producción y Exportaciones</b> Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555</p> <p><b>Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional</b> Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 Ext.1501</p> <p><b>Medellín:</b> Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3 Tel.: (57)-(4) 335 5060 Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110</p> <p><b>Brinsa Dominicana:</b> Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal Tel.: (809)957 2923</p> <p><b>Brinsa Costa Rica BCR S.A.</b> Oficinas Centrales: San José - La Uraça Tel.: (506)2296 8686 Fax.: (506)2520 0127</p> <p><b>Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2</b> A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América</p>

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

Ficha técnica

Estado:Vigente

Versión 16

Fecha: 21/02/2020

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 16 Fecha: 21/02/2020	SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO				
	ORIGEN MINA ALIMENTOS				
<b>FICHA TÉCNICA</b>					
NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL YODADA				
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL				
PAIS	PUERTO RICO				
ORIGEN	ORIGEN MINA				
REGISTRO SANITARIO	NA				
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).				
ESPECIFICACIONES DE CONTROL	<b>Características Físicoquímicas</b>				
	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO
		Mínimo	Máximo		
	Cloruro Sódico (base seca - excluido anticompactante)	97	-	% m/m NaCl	Cálculo
	Yoduro	-	100	mg I-/kg	Ión Selectivo
	Fluoruro	-	15	mg F-/kg	Ión Selectivo
	Calcio	N/A	N/A	mg Ca+/kg	Absorción Atómica
	Magnesio	N/A	N/A	mg Mg+/kg	Absorción Atómica
	Humedad	N/A	N/A	% m/m	Gravimetría
	Otros insolubles en agua	N/A	N/A	% m/m	Gravimetría
	Anticompactante (E-535)	-	10	Fe(CN)6 mg/kg	Espectrofotometría
	Sulfatos	N/A	N/A	mg SO4 - - / kg	Espectrofotometría
	Granulometría M-20	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
	Granulometría M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
	Granulometría M-70	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
	Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
	<b>Metales Pesados</b>				
	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
		Mínimo	Máximo		
	Arsénico	-	0,5	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cobre	-	2	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	
Plomo	-	2	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	
Cadmio	-	0,5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	
Mercurio	-	0,1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	
Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.					
<b>Recuentos Microbiológicos</b>					
DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN	
	Mínimo	Máximo			
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
<b>Características Sensoriales</b>					
Apariencia	Sólido cristalino y blanco.				
Aroma	Inodoro, sin aromas extraños.				
Sabor	Salado. Característico a sal.				
<b>TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:</b>					
VALOR NUTRICIONAL	NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO	
	Calorías	0	kcal	0	
	Grasa Total	0	mg	0	
	Sodio	590	mg	25	
	Carbohidrato Total	0	g	0	
	Proteína	0	g	0	
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	CANTIDAD EMPACADA	MATERIAL DEL EMPAQUE		PRESENTACIÓN	
		Primario	Secundario		
	870 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag	
	850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag	
	500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag	
	50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco	
	80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco	
	25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco	
	25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco	
	3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6	
	2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10	
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20	
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21	
	500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25	
	150 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24	
	130 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24	
	115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24	
	750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12	
	650 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 24	
	1 g	Sobre	Caja de cartón / caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres	

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	<p>Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-Nº De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/135 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Puerto Rico.</p> <p>Para el Empaque de sal en saco nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- Nº de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 5 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Puerto Rico.</p> <p>Para el Empaque de sal en saco producida en turno 3 después de las 00:00h (hora militar), el código de lote tiene doble renglón de acuerdo con: Renglón 1: Año-Mes-Día/Turno – Nº de Máquina-País. Renglón 2: Año-Mes-Día- Hora militar del empaquetado. Por ejemplo si el número del lote es: Renglón 1 (L90927/32085), Renglón 2 (90928 14:49), entonces corresponde a la fecha de producción del 27 de Septiembre de 2019, en el turno 3, maquina 208, país destino Puerto Rico, y su empaquetado corresponde al 28 de Septiembre de 2019, a las 14:49.</p>
VIDA ÚTIL	<p>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 apta para consumo / sal de calidad alimentaria.</p>
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	<p>Cumple con la norma CX STAN 150 - Adoptado en 1985; Revisión 1997; 2012; Enmendado en 1999; 2001; 2006</p> <p>Cumple con el Code of Federal Regulations. Title 21, Volume 2. Cite: 21CFR100.155. Salt and iodized salt. Revisión de enero de 2017.</p>
INSTRUCCIONES DE USO	<p>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.</p>
CLIENTES POTENCIALES	<p>Institucional y Consumo masivo.</p>
CLIENTES VULNERABLES	<p>Personas hipertensas.</p>
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	<p>Industria química.</p>
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	<p>Terrestre, marítimo por contenedores.</p>
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	<p>La sal consumo humano, se almacena 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 exclusivo de sal consumo humano, de manera tal que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo.</p>
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	<p>La manipulación del producto en carga, transvase, descarga, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta 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.</p>
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	<p>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.</p>
INFORMACIÓN ADICIONAL	<p style="text-align: center;"><b>Servicio al cliente</b></p> <p style="text-align: center;">Fijo: 1+8793602  Línea Nacional: 018000519995  Cel: 3112599194  Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co</p> <p style="text-align: center;"><b>Centro de Producción y Exportaciones</b>  Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá  Tel.: (57)-(1) 883-3555  Fax.: (57)-(1) 883-3555</p> <p style="text-align: center;"><b>Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional</b>  Calle 98 # 9a - 46 Piso 5  Tel.: (57)-(1) 883-3555  Fax.: (57)-(1) 883-3555 Ext.1501</p> <p style="text-align: center;"><b>Medellín:</b> Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3  Tel.: (57)-(4) 335 5060  Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110</p> <p style="text-align: center;"><b>Brinsa Dominicana:</b> Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal  Tel.: (809)957 2923</p> <p style="text-align: center;"><b>Brinsa Costa Rica BCR S.A.</b> Oficinas Centrales: San José - La Uraca  Tel.: (506)2296 8686  Fax.: (506)2520 0127</p> <p style="text-align: center;"><b>Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2</b>  A.A. 3005 Bogotá, D.C.  Colombia - Sur América</p>

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

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 16 Fecha: 21/02/2020	<b>SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO</b> <b>ORIGEN MINA</b> <b>ALIMENTOS</b>					
<b>FICHA TÉCNICA</b>						
<b>NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO</b>	SAL REFINADA					
<b>NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO</b>	SAL REFISAL					
<b>PAIS</b>	COSTA RICA					
<b>ORIGEN</b>	ORIGEN MINA					
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	A-CO-14-10631					
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.					
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).					
<b>ESPECIFICACIONES DE CONTROL</b>	<b>Características Físicoquímicas</b>					
	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>ESPECIFICACIÓN</b>		<b>UNIDADES</b>	<b>TÉCNICA DE ENSAYO</b>	
		Mínimo	Máximo			
	Cloruro Sódico (base seca - excluido anticompactante)	99,5	-	% m/m NaCl	Cálculo	
	Yoduro	30	60	mg l-/kg	Ión Selectivo	
	Fluoruro	175	225	mg F-/kg	Ión Selectivo	
	Calcio	N/A	N/A	mg Ca+ /kg	Absorción Atómica	
	Magnesio	N/A	N/A	mg Mg+ /kg	Absorción Atómica	
	Humedad	-	0,5	% m/m	Gravimetría	
	Otros insolubles en agua	-	0,1	% m/m	Gravimetría	
	Anticompactante (E-535)	-	10	Fe(CN)6 mg/kg	Espectrofotometría	
	Sulfatos	N/A	N/A	mg SO4 - - / kg	Espectrofotometría	
	Granulometría M-20	100	-	% m/m pasa	Gravimetría	
	Granulometría M-60	25	-	% m/m pasa	Gravimetría	
	Granulometría M-70	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	
	Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	
	<b>ESPECIFICACIONES DE CONTROL</b>	<b>Metales Pesados</b>				
		<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>ESPECIFICACIÓN</b>		<b>UNIDADES</b>	<b>TÉCNICA DE MEDICIÓN</b>
Mínimo			Máximo			
Arsénico		-	0,5	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	
Cobre		-	2	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	
Plomo		-	2	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	
Cadmio		-	0,5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	
Mercurio		-	0,1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma	
Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.						
<b>Recuentos Microbiológicos</b>						
<b>DESCRIPCIÓN</b>		<b>ESPECIFICACIÓN</b>		<b>UNIDADES</b>	<b>TÉCNICA DE MEDICIÓN</b>	
		Mínimo	Máximo			
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
<b>Características Sensoriales</b>						
Apariencia	Sólido cristalino y blanco.					
Aroma	Inodoro, sin aromas extraños.					
Sabor	Salado. Característico a sal.					
<b>TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:</b>						
<b>VALOR NUTRICIONAL</b>	<b>NUTRIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>% VALOR DIARIO</b>		
	Calorías	0	kcal	0		
	Grasa Total	0	mg	0		
	Sodio	590	mg	25		
	Carbohidrato Total	0	g	0		
	Proteína	0	g	0		
	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.						
<b>CONTENIDO DE ALERGENOS</b>	No contiene					
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	<b>CANTIDAD EMPACADA</b>		<b>MATERIAL DEL EMPAQUE</b>		<b>PRESENTACIÓN</b>	
			Primario	Secundario		
	870 kg		Polipropileno		N/A	Jumbo Bag
	850 kg		Polipropileno		N/A	Jumbo Bag
	500 kg		Polipropileno		N/A	Jumbo Bag
	50 kg		Polipropileno laminado		N/A	Saco
	80 lb		Polipropileno laminado		N/A	Saco
	25 kg		Polipropileno laminado		N/A	Saco
	25 lb		Polipropileno laminado		N/A	Saco
	3 kg		Polietileno		Fardo en polietileno	Paca x 6
	2 kg		Polietileno		Fardo en polietileno	Paca x 10
	1 kg		Polietileno		Fardo en polietileno	Paca x 20
	1 kg		Polietileno		Fardo en polietileno	Paca x 21
	500 g		Polietileno		Fardo en polietileno	Paca x 25
	150 g		Polietileno		Caja corrugada	Caja x 24
	130 g		Polietileno		Caja corrugada	Caja x 24
	115 g		Salero en Polietileno		Caja corrugada	Caja x 24
	750 g		Salero en Polietileno		Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12
	650 g		Salero en Polietileno		Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 24
	1 g		Sobre		Caja de cartón / caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	<p>Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-Nº De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 6 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Costa Rica.</p> <p>Para el Empaque de sal en saco nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- Nº de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 6 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Costa Rica.</p> <p>Para el Empaque de sal en saco producida en turno 3 después de las 00:00h (hora militar), el código de lote tiene doble renglón de acuerdo con: Renglón 1: Año-Mes-Día/Turno – Nº de Máquina-País. Renglón 2: Año-Mes-Día- Hora militar del empaquetado. Por ejemplo si el número del lote es: Renglón 1 (L90927/32086), Renglón 2 (90928 14:49), entonces corresponde a la fecha de producción del 27 de Septiembre de 2019, en el turno 3, maquina 208, país destino Costa Rica, y su empaquetado corresponde al 28 de Septiembre de 2019, a las 14:49.</p>
VIDA ÚTIL	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 apta para consumo / sal de calidad alimentaria.
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Basado en el Decreto Ejecutivo No. 18959 -MEIC- S. 1989. Norma Oficial para la Sal de Calidad Alimentaria. Cumple con el Decreto Ejecutivo N° 30032. 2001. Por el cual se modifican los apartados 3.2.1 y 3.2.2. del Decreto Ejecutivo No. 18959 -MEIC- S. Cumple con la norma CX STAN 150 - Adoptado en 1985; Revisión 1997; 2012; Enmendado en 1999; 2001; 2006
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.
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La sal consumo humano, se almacena 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 exclusivo de sal consumo humano, 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 carga, transvase, descargo, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta 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>Servicio al cliente</p> <p>Fijo: +18793602 Línea Nacional: 018000519995 Cel: 3112599194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co</p> <p><b>Centro de Producción y Exportaciones</b> Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555</p> <p><b>Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional</b> Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 Ext.1501</p> <p><b>Medellín:</b> Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3 Tel.: (57)-(4) 335 5060 Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110</p> <p><b>Brinsa Dominicana:</b> Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal Tel.: (809)957 2923</p> <p><b>Brinsa Costa Rica BCR S.A.</b> Oficinas Centrales: San José - La Uraça Tel.: (506)2296 8686 Fax.: (506)2520 0127</p> <p><b>Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2</b> A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América</p>

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