




CÓDIGO FT: GC-PS-FT-04 Versión: 5 Fecha: 13/03/2026	FICHA TÉCNICA REFISAL LIGERA PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 51% MENOS SODIO ALIMENTOS														
NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 51% MENOS SODIO QUE LA SAL NORMAL														
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	REFISAL LIGERA														
PAIS	Colombia - Sur América														
ORIGEN	Mina														
REGISTRO SANITARIO	RSA-0007544-2019														
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Sólido blanco cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua, 51% menos sodio que la sal normal.														
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de potasio, sal yodada y fluorizada (49%), anticompactante (dióxido de silicio (Máx. 1000ppm) y/o carbonato de magnesio (0,6%)), sabores naturales (salado) y conservante(sorbato de potasio (500 ppm)).														
ESPECIFICACIONES DE CONTROL	<b>Características Organolepticas</b>														
	<b>CARACTERÍSTICA</b>		<b>DESCRIPCIÓN</b>												
	Apariencia		Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales). Sólido cristalino y blanco. Ausencia de material extraño.												
	Aroma		Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Inodoro, sin aromas extraños.												
	Sabor		Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Salado, característico a sal.												
	<b>Características Físicoquímicas</b>														
	<b>CARACTERÍSTICA</b>		<b>UNIDADES</b>	<b>ESPECIFICACIÓN</b>		<b>TÉCNICA</b>									
	Cloruro - Expresado como cloruro		% m/m Cl <sup>-</sup>	Min	Máx	Potenciométrico									
	Potasio - Expresado como potasio		% m/m K <sup>+</sup>	23	28	Ión selectivo									
	<b>Recuentos microbiológicos</b>														
<b>CARACTERÍSTICA</b>		<b>UNIDADES</b>	<b>ESPECIFICACIÓN</b>		<b>TÉCNICA</b>										
N/A		N/A	Min	Máx	N/A										
			N/A	N/A	N/A										
VALOR NUTRICIONAL	<b>TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (2.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:</b>														
	<b>NUTRIENTE</b>	<b>CANTIDAD POR PORCIÓN</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>% DE VALOR DIARIO</b>											
	Calorías	0	kcal	-											
	Grasa Total	0	g	-											
	Carbohidrato Total	0	g	-											
	Proteína	0	g	-											
	Sodio	592	mq	-											
	Potasio	828	mq	-											
	Calcio	7.6	mq	-											
	Zinc	0	mq	-											
	No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, Grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C 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	<b>CANTIDAD ENVASADA</b>	<b>MATERIAL DEL EMPAQUE</b>		<b>PRESENTACIÓN</b>											
	25 kg	Primario	Secundario	Saco de fibras en polipropileno											
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El código del lote corresponde a la información de trazabilidad de acuerdo con: Lugar de producción—Planta—Año—Día Juliano—Turno. Por ejemplo, para la codificación en el sistema, el lote quedará registrado hasta el turno, con un máximo de siete caracteres alfanuméricos. Este código iniciará con la letra "L", que identifica el lugar de producción (Colombia – Betania), seguida de la letra "E", que corresponde a la planta de Empaque de sal. A continuación, se incluirá el dígito "5", correspondiente al año 2025, seguido del día Juliano y el turno de fabricación.														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>LOTE</th> <th>PLANTA</th> <th>AÑO</th> <th>DÍA JULIANO</th> <th>TURNO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>L</td> <td>E</td> <td>5</td> <td>281</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>					LOTE	PLANTA	AÑO	DÍA JULIANO	TURNO	L	E	5	281	1
	LOTE	PLANTA	AÑO	DÍA JULIANO	TURNO										
L	E	5	281	1											
Adicionalmente, los dígitos que aparecen después del slash (/) en el codificado físico del producto corresponden exclusivamente a información de trazabilidad interna, relacionada con la máquina de empaque o línea de llenado y el país de comercialización. Estos dígitos no hacen parte del lote de entrega al cliente y se utilizan únicamente para el control y seguimiento interno de los procesos.															
VIDA ÚTIL	2 años														
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 Refisal Ligera 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.														
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	<b>Industria:</b> No se espera un uso diferente, al especificado según las instrucciones de uso. Es responsabilidad del cliente los efectos resultantes de un uso indebido. Tener en cuenta el fin previsto del producto, no confundir con productos similares.														
	<b>Consumo humano:</b> No se espera un uso diferente, al especificado según las instrucciones de uso. Es responsabilidad del cliente los efectos resultantes de un uso indebido. Tener en cuenta el fin previsto del producto, no confundir con productos similares. Apto para consumo humano.														
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe mantenerse en su envase original, bien cerrado y rotulado. Almacenar sobre estibas o tarimas, en un lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar, la humedad y fuentes de calor. No reingresar producto previamente extraído del envase. Mantener separado de sustancias incompatibles como ácidos y oxidantes. Se recomienda una temperatura entre 15 °C y 30 °C y una humedad relativa inferior al 60 %.														
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La distribución se realizará por transporte terrestre autorizado en vehículos limpios, cubiertos y libres de contaminantes, evitando exposición a lluvia, humedad o calor directo. La carga debe ir estibada sobre tarimas/estibas con sujeción adecuada para evitar desplazamientos, golpes o rupturas; no mezclar materiales incompatibles dentro del mismo vehículo. La entrega garantiza la trazabilidad del lote y envases cerrados.														
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durante la manipulación usar EPP básico (guantes, calzado de seguridad, gafas y tapabocas si hay polvo) y, en caso de derrame, recoger en seco y disponer conforme a la normativa vigente.</li> <li>No ingerir ni inhalar el polvo.</li> <li>Evitar contacto con ojos y piel usando EPP básico.</li> <li>No mezclar con ácidos, oxidantes u otras sustancias incompatibles.</li> <li>Mantener alejado de la humedad, fuentes de calor, alimentos sin procesar y personal no autorizado.</li> <li>No reutilizar envases ni reingresar producto extraído.</li> <li>Evitar que llegue a desagües o fuentes de agua.</li> </ul>														
INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	<p>ATENCIÓN DE EMERGENCIAS. Planta Betania: Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá SERVICIO AL CLIENTE. CENTRO DE PRODUCCIÓN Y EXPORTACIONES. MEDELLÍN 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															

CÓDIGO FT: GC-PS-FT-04 Versión: 5 Fecha: 13/03/2026	FICHA TÉCNICA REFISAL LIGERA PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 51% MENOS SODIO ALIMENTOS				
NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 51% MENOS SODIO QUE LA SAL NORMAL				
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	REFISAL LIGERA				
PAIS	Puerto Rico				
ORIGEN	Mina				
REGISTRO SANITARIO	Trámite				
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Sólido blanco cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua, 51% menos sodio que la sal normal.				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de potasio, sal yodada y fluorizada (49%), anticompactante (dióxido de silicio (Máx. 1000ppm) y/o carbonato de magnesio (0,6%)), sabores naturales (salado) y conservante(sorbato de potasio (500 ppm)).				
ESPECIFICACIONES DE CONTROL	<b>Características Organolepticas</b>				
	<b>CARACTERÍSTICA</b>		<b>DESCRIPCIÓN</b>		
	Apariencia		Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales). Sólido cristalino y blanco. Ausencia de material extraño.		
	Aroma		Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Inodoro, sin aromas extraños.		
	Sabor		Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Salado, característico a sal.		
	<b>Características Físicoquímicas</b>				
	<b>CARACTERÍSTICA</b>		<b>UNIDADES</b>		<b>ESPECIFICACIÓN</b>
					<b>Min</b> <b>Máx</b>
	Cloruro - Expresado como cloruro		% m/m Cl <sup>-</sup>		48      59
	Potasio - Expresado como potasio		% m/m K <sup>+</sup>		23      28
<b>Recuentos microbiológicos</b>					
<b>CARACTERÍSTICA</b>		<b>UNIDADES</b>		<b>ESPECIFICACIÓN</b>	
				<b>Min</b> <b>Máx</b>	
N/A		N/A		N/A      N/A	
<b>TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (2.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:</b>					
VALOR NUTRICIONAL	<b>NUTRIENTE</b>		<b>CANTIDAD POR PORCIÓN</b>		<b>UNIDADES</b>
	Calorías		0		kcal
	Grasa Total		0		g
	Carbohidrato Total		0		g
	Proteína		0		g
	Sodio		592		mg
	Potasio		828		mg
	Calcio		7.6		mg
	Zinc		0		mg
	No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, Grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C 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	<b>CANTIDAD ENVASADA</b>		<b>MATERIAL DEL EMPAQUE</b>		<b>PRESENTACIÓN</b>
			Primario      Secundario		
	25 kg		Saco de fibras en polipropileno      N/A		Saco de fibras en polipropileno
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El código del lote corresponde a la información de trazabilidad de acuerdo con: Lugar de producción–Planta–Año–Día Juliano–Turno. Por ejemplo, para la codificación en el sistema, el lote quedará registrado hasta el turno, con un máximo de siete caracteres alfanuméricos. Este código iniciará con la letra "L", que identifica el lugar de producción (Colombia – Betania), seguida de la letra "E", que corresponde a la planta de Empaque de sal. A continuación, se incluirá el dígito "5", correspondiente al año 2025, seguido del día juliano y el turno de fabricación.				
	<b>LOTE</b>		<b>PLANTA</b>	<b>AÑO</b>	<b>DÍA JULIANO</b>
	L		E	5	281
Adicionalmente, los dígitos que aparecen después del slash (/) en el codificado físico del producto corresponden exclusivamente a información de trazabilidad interna, relacionada con la máquina de empaque o línea de llenado y el país de comercialización. Estos dígitos no hacen parte del lote de entrega al cliente y se utilizan únicamente para el control y seguimiento interno de los procesos.					
VIDA ÚTIL	2 años				
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 Refisal Ligera 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.				
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	<b>Industria:</b> No se espera un uso diferente, al especificado según las instrucciones de uso. Es responsabilidad del cliente los efectos resultantes de un uso indebido. Tener en cuenta el fin previsto del producto, no confundir con productos similares.				
	<b>Consumo humano:</b> No se espera un uso diferente, al especificado según las instrucciones de uso. Es responsabilidad del cliente los efectos resultantes de un uso indebido. Tener en cuenta el fin previsto del producto, no confundir con productos similares. Apto para consumo humano.				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe mantenerse en su envase original, bien cerrado y rotulado. Almacenar sobre estibas o tarimas, en un lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar, la humedad y fuentes de calor. No reingresar producto previamente extraído del envase. Mantener separado de sustancias incompatibles como ácidos y oxidantes. Se recomienda una temperatura entre 15 °C y 30 °C y una humedad relativa inferior al 60 %.				
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La distribución se realizará por transporte terrestre autorizado en vehículos limpios, cubiertos y libres de contaminantes, evitando exposición a lluvia, humedad o calor directo. La carga debe ir estibada sobre tarimas/estibas con sujeción adecuada para evitar desplazamientos, golpes o rupturas; no mezclar materiales incompatibles dentro del mismo vehículo. La entrega garantiza la trazabilidad del lote y envases cerrados.				
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la manipulación usar EPP básico (guantes, calzado de seguridad, gafas y tapabocas si hay polvo) y, en caso de derrame, recoger en seco y disponer conforme a la normativa vigente.</li> <li>• No ingerir ni inhalar el polvo.</li> <li>• Evitar contacto con ojos y piel usando EPP básico.</li> <li>• No mezclar con ácidos, oxidantes u otras sustancias incompatibles.</li> <li>• Mantener alejado de la humedad, fuentes de calor, alimentos sin procesar y personal no autorizado.</li> <li>• No reutilizar envases ni reingresar producto extraído.</li> <li>• Evitar que llegue a desagües o fuentes de agua.</li> </ul>				
INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	<p style="text-align: center;">ATENCIÓN DE EMERGENCIAS. Planta Betania: Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá SERVICIO AL CLIENTE. CENTRO DE PRODUCCIÓN Y EXPORTACIONES. MEDELLÍN BNS S.A. Nit: 800-221-789-2 A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América</p>				

CÓDIGO FT: GC-PS-FT-04 Versión: 5 Fecha: 13/03/2026	FICHA TÉCNICA REFISAL LIGERA PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 51% MENOS SODIO ALIMENTOS					
NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 51% MENOS SODIO QUE LA SAL NORMAL					
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	REFISAL LIGERA					
PAIS	Republica Dominicana					
ORIGEN	Mina					
REGISTRO SANITARIO	Trámite					
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Sólido blanco cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua, 51% menos sodio que la sal normal.					
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de potasio, sal yodada y fluorizada (49%), anticompactante (dióxido de silicio (Máx. 1000ppm) y/o carbonato de magnesio (0,6%)), sabores naturales (salado) y conservante(sorbato de potasio (500 ppm)).					
ESPECIFICACIONES DE CONTROL	<b>Características Organolepticas</b>					
	<b>CARACTERÍSTICA</b>		<b>DESCRIPCIÓN</b>			
	Apariencia		Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales). Sólido cristalino y blanco. Ausencia de material extraño.			
	Aroma		Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Inodoro, sin aromas extraños.			
	Sabor		Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Salado, característico a sal.			
	<b>Características Físicoquímicas</b>					
	<b>CARACTERÍSTICA</b>		<b>UNIDADES</b>		<b>ESPECIFICACIÓN</b>	
					<b>Min</b> <b>Máx</b>	
	Cloruro - Expresado como cloruro		% m/m Cl <sup>-</sup>		48      59	
	Potasio - Expresado como potasio		% m/m K <sup>+</sup>		23      28	
<b>Recuentos microbiológicos</b>						
<b>CARACTERÍSTICA</b>		<b>UNIDADES</b>		<b>ESPECIFICACIÓN</b>		
				<b>Min</b> <b>Máx</b>		
N/A		N/A		N/A      N/A		
<b>TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (2.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:</b>						
VALOR NUTRICIONAL	<b>NUTRIENTE</b>		<b>CANTIDAD POR PORCIÓN</b>		<b>UNIDADES</b>	
	Calorías		0		kcal	
	Grasa Total		0		g	
	Carbohidrato Total		0		g	
	Proteína		0		g	
	Sodio		592		mg	
	Potasio		828		mg	
	Calcio		7.6		mg	
	Zinc		0		mg	
	No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, Grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C 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	<b>CANTIDAD ENVASADA</b>		<b>MATERIAL DEL EMPAQUE</b>		<b>PRESENTACIÓN</b>	
			Primario      Secundario			
	25 kg		Saco de fibras en polipropileno      N/A		Saco de fibras en polipropileno	
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El código del lote corresponde a la información de trazabilidad de acuerdo con: Lugar de producción–Planta–Año–Día Juliano–Turno. Por ejemplo, para la codificación en el sistema, el lote quedará registrado hasta el turno, con un máximo de siete caracteres alfanuméricos. Este código iniciará con la letra "L", que identifica el lugar de producción (Colombia – Betania), seguida de la letra "E", que corresponde a la planta de Empaque de sal. A continuación, se incluirá el dígito "5", correspondiente al año 2025, seguido del día juliano y el turno de fabricación.					
	<b>LOTE</b>		<b>PLANTA</b>	<b>AÑO</b>	<b>DÍA JULIANO</b>	
	L		E	5	281	
Adicionalmente, los dígitos que aparecen después del slash (/) en el codificado físico del producto corresponden exclusivamente a información de trazabilidad interna, relacionada con la máquina de empaque o línea de llenado y el país de comercialización. Estos dígitos no hacen parte del lote de entrega al cliente y se utilizan únicamente para el control y seguimiento interno de los procesos.						
VIDA ÚTIL	2 años					
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 Refisal Ligera 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.					
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	<b>Industria:</b> No se espera un uso diferente, al especificado según las instrucciones de uso. Es responsabilidad del cliente los efectos resultantes de un uso indebido. Tener en cuenta el fin previsto del producto, no confundir con productos similares.					
	<b>Consumo humano:</b> No se espera un uso diferente, al especificado según las instrucciones de uso. Es responsabilidad del cliente los efectos resultantes de un uso indebido. Tener en cuenta el fin previsto del producto, no confundir con productos similares. Apto para consumo humano.					
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe mantenerse en su envase original, bien cerrado y rotulado. Almacenar sobre estibas o tarimas, en un lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar, la humedad y fuentes de calor. No reingresar producto previamente extraído del envase. Mantener separado de sustancias incompatibles como ácidos y oxidantes. Se recomienda una temperatura entre 15 °C y 30 °C y una humedad relativa inferior al 60 %.					
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La distribución se realizará por transporte terrestre autorizado en vehículos limpios, cubiertos y libres de contaminantes, evitando exposición a lluvia, humedad o calor directo. La carga debe ir estibada sobre tarimas/estibas con sujeción adecuada para evitar desplazamientos, golpes o rupturas; no mezclar materiales incompatibles dentro del mismo vehículo. La entrega garantiza la trazabilidad del lote y envases cerrados.					
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la manipulación usar EPP básico (guantes, calzado de seguridad, gafas y tapabocas si hay polvo) y, en caso de derrame, recoger en seco y disponer conforme a la normativa vigente.</li> <li>• No ingerir ni inhalar el polvo.</li> <li>• Evitar contacto con ojos y piel usando EPP básico.</li> <li>• No mezclar con ácidos, oxidantes u otras sustancias incompatibles.</li> <li>• Mantener alejado de la humedad, fuentes de calor, alimentos sin procesar y personal no autorizado.</li> <li>• No reutilizar envases ni reingresar producto extraído.</li> <li>• Evitar que llegue a desagües o fuentes de agua.</li> </ul>					
INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	<p style="text-align: center;">ATENCIÓN DE EMERGENCIAS. Planta Betania: Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá SERVICIO AL CLIENTE. CENTRO DE PRODUCCIÓN Y EXPORTACIONES. MEDELLÍN BNS S.A. Nit: 800-221-789-2 A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América</p>					

CÓDIGO FT: GC-PS-FT-04 Versión: 5 Fecha: 13/03/2026	FICHA TÉCNICA REFISAL LIGERA PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 51% MENOS SODIO ALIMENTOS				
NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 51% MENOS SODIO QUE LA SAL NORMAL				
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	REFISAL LIGERA				
PAIS	Costa Rica				
ORIGEN	Mina				
REGISTRO SANITARIO	Trámite				
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Sólido blanco cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua, 51% menos sodio que la sal normal.				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de potasio, sal yodada y fluorizada (49%), anticompactante (dióxido de silicio (Máx. 1000ppm) y/o carbonato de magnesio (0,6%)), sabores naturales (salado) y conservante(sorbato de potasio (500 ppm)).				
ESPECIFICACIONES DE CONTROL	<b>Características Organolepticas</b>				
	<b>CARACTERÍSTICA</b>		<b>DESCRIPCIÓN</b>		
	Apariencia		Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales). Sólido cristalino y blanco. Ausencia de material extraño.		
	Aroma		Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Inodoro, sin aromas extraños.		
	Sabor		Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Salado, característico a sal.		
	<b>Características Físicoquímicas</b>				
	<b>CARACTERÍSTICA</b>		<b>UNIDADES</b>		<b>ESPECIFICACIÓN</b>
					<b>Min</b> <b>Máx</b>
	Cloruro - Expresado como cloruro		% m/m Cl <sup>-</sup>		48      59
	Potasio - Expresado como potasio		% m/m K <sup>+</sup>		23      28
<b>Recuentos microbiológicos</b>					
<b>CARACTERÍSTICA</b>		<b>UNIDADES</b>		<b>ESPECIFICACIÓN</b>	
				<b>Min</b> <b>Máx</b>	
N/A		N/A		N/A      N/A	
<b>TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (2.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:</b>					
VALOR NUTRICIONAL	<b>NUTRIENTE</b>		<b>CANTIDAD POR PORCIÓN</b>		<b>UNIDADES</b>
	Calorías		0		kcal
	Grasa Total		0		g
	Carbohidrato Total		0		g
	Proteína		0		g
	Sodio		592		mg
	Potasio		828		mg
	Calcio		7.6		mg
	Zinc		0		mg
	No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, Grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C 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	<b>CANTIDAD ENVASADA</b>		<b>MATERIAL DEL EMPAQUE</b>		<b>PRESENTACIÓN</b>
			Primario      Secundario		
	25 kg		Saco de fibras en polipropileno		N/A      Saco de fibras en polipropileno
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El código del lote corresponde a la información de trazabilidad de acuerdo con: Lugar de producción-Planta-Año-Día Juliano-Turno. Por ejemplo, para la codificación en el sistema, el lote quedará registrado hasta el turno, con un máximo de siete caracteres alfanuméricos. Este código iniciará con la letra "L", que identifica el lugar de producción (Colombia - Betania), seguida de la letra "E", que corresponde a la planta de Empaque de sal. A continuación, se incluirá el dígito "5", correspondiente al año 2025, seguido del día juliano y el turno de fabricación.				
	<b>LOTE</b>		<b>PLANTA</b>	<b>AÑO</b>	<b>DÍA JULIANO</b>
	L		E	5	281
Adicionalmente, los dígitos que aparecen después del slash (/) en el codificado físico del producto corresponden exclusivamente a información de trazabilidad interna, relacionada con la máquina de empaque o línea de llenado y el país de comercialización. Estos dígitos no hacen parte del lote de entrega al cliente y se utilizan únicamente para el control y seguimiento interno de los procesos.					
VIDA ÚTIL	2 años				
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 Refisal Ligera 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.				
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	<b>Industria:</b> No se espera un uso diferente, al especificado según las instrucciones de uso. Es responsabilidad del cliente los efectos resultantes de un uso indebido. Tener en cuenta el fin previsto del producto, no confundir con productos similares.				
	<b>Consumo humano:</b> No se espera un uso diferente, al especificado según las instrucciones de uso. Es responsabilidad del cliente los efectos resultantes de un uso indebido. Tener en cuenta el fin previsto del producto, no confundir con productos similares. Apto para consumo humano.				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe mantenerse en su envase original, bien cerrado y rotulado. Almacenar sobre estibas o tarimas, en un lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar, la humedad y fuentes de calor. No reingresar producto previamente extraído del envase. Mantener separado de sustancias incompatibles como ácidos y oxidantes. Se recomienda una temperatura entre 15 °C y 30 °C y una humedad relativa inferior al 60 %.				
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La distribución se realizará por transporte terrestre autorizado en vehículos limpios, cubiertos y libres de contaminantes, evitando exposición a lluvia, humedad o calor directo. La carga debe ir estibada sobre tarimas/estibas con sujeción adecuada para evitar desplazamientos, golpes o rupturas; no mezclar materiales incompatibles dentro del mismo vehículo. La entrega garantiza la trazabilidad del lote y envases cerrados.				
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la manipulación usar EPP básico (guantes, calzado de seguridad, gafas y tapabocas si hay polvo) y, en caso de derrame, recoger en seco y disponer conforme a la normativa vigente.</li> <li>• No ingerir ni inhalar el polvo.</li> <li>• Evitar contacto con ojos y piel usando EPP básico.</li> <li>• No mezclar con ácidos, oxidantes u otras sustancias incompatibles.</li> <li>• Mantener alejado de la humedad, fuentes de calor, alimentos sin procesar y personal no autorizado.</li> <li>• No reutilizar envases ni reingresar producto extraído.</li> <li>• Evitar que llegue a desagües o fuentes de agua.</li> </ul>				
INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	<p style="text-align: center;">ATENCIÓN DE EMERGENCIAS. Planta Betania: Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá SERVICIO AL CLIENTE. CENTRO DE PRODUCCIÓN Y EXPORTACIONES. MEDELLÍN BNS S.A. Nit: 800-221-789-2 A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América</p>				