



FICHA TÉCNICA  
PRODUCTO TERMINADO

Código: FIT-GQ- 064

Versión: 1

Fecha: 08/06/2022

DESCRIPCIÓN GENERAL

NOMBRE COMUN	SAL ROSADA DEL HIMALAYA
NOMBRE CIENTÍFICO	N/A
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO	India
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La sal del Himalaya es un tipo de sal mineral (halita) que se suele extraer en las montañas de Pakistán. Es extraída principalmente de la región de Punjab en Pakistán. Esta sal a menudo tiene un tinte rosado debido a los oligoelementos que contiene.
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Cristales
USOS (*)	Se usa para preparar todo tipo de comidas. Desde carnes, pescados o vegetales. Su color particular se utiliza también para decorar los platos y a diferencia de la sal de mesa común, está compuesta por un 98% de cloruro de sodio y es especialmente rica en minerales como el calcio, potasio o magnesio. También se usa para fabricar utensilios para cocinar y presentar alimentos, lámparas decorativas y tratamientos de spa.
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, control visual, almacenamiento y distribución del producto terminado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Blanco rosado (Debido a que el producto es natural, el color puede presentar variaciones )
	SABOR	Característico Salado
	OLOR	Característico
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	ITEM	PARÁMETRO PERMISIBLE
	SOLUBILIDAD	Libremente soluble en Agua
	% DE HUMEDAD	Max 0,2 %
	CLORURO DE SODIO (NaCl)	Min 99 %
	FLUORURO	180-200 ppm
	CONTENIDO DE YODO	50-100 ppm
	SULFATO	2800 ppm
	CALCIO	1000 ppm
	MAGNESIO (Mg)	800 ppm
	PLOMO (Pb)	1 Mg/Kg
	ARSENICO (As)	1 Mg/Kg
	FERROCIANURO DE POTASIO	10 Mg / Kg
	FERROCIANURO DE SODIO	10 Mg / Kg
	SILICOALUMINATO DE SODIO	200 mg / Kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE
Recuento Total de Placas	ISO 4833	Max 10,000,000 UFC/g
Hongos, Mohos y Levaduras	ISO 21527	Max 100,000 UFC/g
Coliformes Enterobacterias	ISO 4832	Max 10,000 UFC/g
Salmonella	ISO 6579	Ausente / 25g
E- Coli	ISO 16649	Ausente / 25g
Staphylococcus Aureus	ISO 6888	Ausente / 25g

Nota 1.: La información suplementaria (\*) no compromete a la compañía como garantía de especificación, se ofrecen para un mejor uso y aplicación del producto.

Nota 2. Los Analisis de Plaguicidas y Contaminantes son realizados por previo acuerdo comercial y aprobación del cliente. Según Normatividad vigente.

VIDA ÚTIL	36 meses Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento.
PROTOCOLO DE ACEPTACIÓN Y LIBERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Se realiza mediante muestreo para análisis organoléptico, fisicoquímico y microbiológico. Se toman muestras del lote de producción o de materia prima, se inspecciona y analiza cada uno de los elementos de la muestra y se corrobora la conformidad o no conformidad de la inocuidad alimentaria de acuerdo al criterio microbiológico establecido según la legislación de ley. Las conformidad de las características organolépticas se corroboran de acuerdo a los parámetros internos establecidos, mientras que las características microbiológicas y fisicoquímicas se corroboran de acuerdo a lo establecido según la legislación vigente.

**CONDICIONES DE EMPAQUE, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO**

EMPAQUE Y EMBALAJE	Empaque primario: Bolsa Transparente de Polietileno Empaque secundario: Saco de Polipropileno La cantidad, el tipo de presentación y el embalaje dependen de los requerimientos del cliente. <b>El tipo de empaque puede variar de acuerdo a la presentación del producto</b>
TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	Transportar en condiciones que impidan la contaminación cruzada con agentes exógenos al producto; evitando el polvo, la humedad y el desarrollo de microorganismos patógenos. Almacenar en empaques que sean resistentes a roturas y otros daños que puedan ocasionar escapes; apilar sobre plataformas elevadas y estibas plásticas en bodegas frescas con un ambiente seco, de fácil acceso y limpieza. El almacenamiento se debe realizar a una temperatura promedio de (25 - 28° C) con un rango de humedad relativa entre (50 - 65 %). El producto no debe ser expuesto a la luz directa. En el transporte y el almacenamiento se debe realizar a una temperatura promedio de 26°C, a demás debe prevenirse el acceso de insectos y roedores.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**

No.	ALERGENO (Apendice III bis 2003/89/Directiva CE, ampliación 2006/142/Directiva CE)	Codigo *
1	Apio y productos elaborados con él.	??
2	Cereales que contienen gluten (Ej: trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus semillas híbridadas), y productos elaborados con él.	---
3	Crustáceos y sus productos.	---
4	Moluscos y productos elaborados con ellos.	---
5	Altramuses (Lupinus albus, Anagyris foetida) y productos elaborados a base de altramuses.	---
6	Peces y productos elaborados con ellos.	---
7	Leche y productos lácteos (lactosa incluida).	---
8	Huevo y productos elaborados con él.	---
9	Mostaza y productos elaborados con ella.	??
10	Maní y productos elaborados con él.	??
11	Semillas de ajonjolí y productos elaborados con ellas.	??
12	Semillas de soya y productos elaborados con ellas.	---
13	Dióxido de sulfuro y sulfitos a una concentración de más de 10 mg/Kg. O 10 mg/l expresados como SO2.	---
14	Nueces: Como almendras, avellana, nuez, anacardo, pecanas, nueces de brasil, macadamia, pistacho, nuez de queensland y productos elaborados con ellas.	??

(\*) ++ Presencia, --- Ausencia, ?? Puede contener trazas

**OBSERVACIÓN**

Este producto es elaborado en una planta que hace uso de materias primas derivadas de: apio, ajonjolí, nueces, maní y mostaza.

**DECLARACION DE NO OGM**

El producto no entra dentro del ambito de aplicación de reglamentos (CE)1829/2003 ( alimentos y piensos OGM) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni esta compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM.

**NORMATIVIDAD APLICABLE**

NORMATIVIDAD APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>° NORMAS OFICIALES DEL CODEX ALIMENTARIUS:</li> <li>. CAC/RCP 1-1969, Principios generales de higiene de los alimentos</li> <li>. CAC/RCP 42-1995, Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas.</li> <li>. CAC/RCP 47-2001, Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados.</li> <li>. CAC/GL 50-2004, Directrices Generales sobre muestreo.</li> <li>° RESOLUCIONES DEL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL:</li> <li>. Resolución 2674 del Ministerio de Protección Social, Requerimientos sanitarios de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas.</li> <li>. Resolución 719 del 2015 del Ministerio de Salud, Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.</li> <li>. Resolución 005109 del 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social, Reglamento técnico para rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas.</li> <li>. Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, Por la cual se establecen los límites Máximos de Residuos de Plaguicidas LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.</li> <li>. Resolución 4506 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Por la cual se establecen los niveles Máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.</li> <li>° ASTM E - 11/95, Tamices Norma.</li> </ul>
------------------------	---

**ELABORADO POR**



**CAROLINA MENESES  
JEFE DE OPERACIONES**