

Hoja de especificaciones de PT

SAL

Fecha de emisión: 22-01-22
 Código: CAL-ESP-035
 Versión: 4
 Páginas: 1

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Composición		Sal de mar, adicionada con ferrocianuro de sodio, dióxido de silicio y yodato de potasio como micronutriente.	
Origen	Vegetal	Vida útil	2 años, respetando las condiciones óptimas de almacenamiento. Este producto no caduca, de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Sin embargo, se sugiere lo anterior mencionado.

CARÁCTERÍSTICAS SENSORIALES		CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	
Aspecto	Cristales uniformes	Cloruro de calcio NaCl	98.6 % mín.
Color	Blanco	Humedad	3 máx.
Olor	Inodoro, libre de aromas extraños	Arsénico	0.5 ppm máx
Sabor	Salado, característico	Cadmio	0.5 ppm máx
		Plomo	2.0 ppm máx
		Cobre	2.0 ppm máx

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		DATOS DEL ETIQUETADO	
<i>E. coli</i>	Negativo	✓ Denominación del producto	
<i>Salmonella</i> spp/ 25 g	Ausente	✓ Lote y fecha de caducidad impresa en envase colectivo	
		✓ Nombre o razón social del fabricante	
		✓ Cont. Neto	

INDICACIONES DE ALMACENAJE
Almacenar en un lugar cerrado, fresco, con ventilación, seco, libres de polvo, higiénicos y que estén protegidos contra insectos, roedores, etc.



Hoja de especificaciones de PT

SAL

Fecha de emisión: 22-01-22
Código: CAL-ESP-035
Versión: 4
Páginas: 1

PRESENTACIÓN	EMPAQUE PRIMARIO	EMPAQUE SECUNDARIO Y Terciario
1000 sobres o sticks de 1 g	Papel polibond	Bolsa de polietileno y caja tipo corrugado

USO PREVISTO Y MAL USO INTENCIONADO, PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO

Ingrediente o condimento destinado para dar sabor a alimentos preparados o listos para consumo (snacks, frutas, botanas, platillos) No requiere preparación. **No utilizar el producto para fines distintos a los alimentarios, no se sugiere el consumo directo (sin diluir). No se sugiere el consumo del envase primario (papel). No se han reportado efectos adversos en población general, sin embargo, se recomienda discreción en personas con hipertensión, pacientes con insuficiencia renal o personas con restricciones de sodio por recomendación médica.**

INSTRUCCIONES PARA SU MANIPULACIÓN Y/O PREPARACIÓN

Vierta el contenido del sobre en los alimentos de su preferencia.
El contenido del sobre debe utilizarse inmediatamente, después de abrirlo, para evitar la absorción de humedad. Deposite el envase vacío en la basura.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA

Camiones en caja cerrada, con certificado de fumigación vigente, libre de olores extraños y plaga.

NORMATIVIDAD APLICABLE

- **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- Norma Oficial Mexicana **NOM-002-SCFI-2011**, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- **NOM-040-SSA1-1993**, Productos y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.

Hoja de especificaciones de PT

SAL

Fecha de emisión: 22-01-22
 Código: CAL-ESP-035
 Versión: 4
 Páginas: 1

FECHA DEL CAMBIO	REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	RESPONSABLE
22-enero-2022	1	Emisión del documento.	Thalía García L.
22-mayo-2024	2	Actualización de requerimientos de ISO 22000	Carolina Mesa V.
01-diciembre-2025	3	Ajuste y mejora de requerimientos	Carolina Mesa V.
16/febrero/2026	4	Homologación con normatividad aplicable	Carolina Mesa V.

PRINT CART – IMAGEN ILUSTRATIVA

