

	FICHA TÉCNICA GREENSALT PLUS (-50 %)	
		Cód: FTP-G50v03

1. IDENTIFICACION	
PRODUCTO	: Sal reducida en sodio (-50%)
MARCA	: Greensalt
DESCRIPCION	: Nuestra Greensalt -50% es una sal elaborada a partir de sal naturalmente reducida en sodio (-33%), por lo que tiene sólo un 26% de adición de cloruro de potasio, lo que favorece sus características organolépticas.
INGREDIENTES	: Cloruro de sodio, Cloruro de Potasio, dióxido de silicio, yodato de potasio.

2. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
ASPECTO	: Cristales y polvo fino homogéneo
COLOR	: Blanco
OLOR	: Inodoro
SABOR	: Salino

3. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS				
SODIO	(%)	<19.5		
POTASIO	(%)	<27		
HUMEDAD	(%)	< 2		
SOLIDOS INSOLUBLE	(%)	<1		
SULFATO	(%)	<1.5		
NITRITO, como NO ₂	(Mg/kg)	<1		
NITRATO, como KNO ₃	(%)	<0.5		
YODO	g/kg	0.020 – 0.060		
ARSENICO	Mg/kg	<0,5		
COBRE	Mg/kg	<2		
MERCURIO	Mg/kg	<0,1		
PLOMO	Mg/kg	<2		
CADMIO	Mg/kg	<0,5		
GRANULOMETRIA	Retención, % Malla, ASTM E-11- mesh			
20	40	80	100	<100
0-5	35-45	35-45	1-15	1-15

	FICHA TÉCNICA GREENSALT PLUS (-50 %)	
		Cód: FTP-G50v03

4. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Recuento de Mesófilos a 35° C	ufg/g	<10

5. INFORMACION NUTRICIONAL			
PORCION: 1 gramo (1/4 cucharadita)			
Porciones por envase: 25000			
		100 g	1 Porción
Energía	(kcal)	0	0
Proteínas	(g)	0	0
Grasa Total	(g)	0	0
Hidratos de Carbono Disponibles	(g)	0	0
Sodio	(mg)	19500	195
Potasio	(mg)	27000	270
			(*)
Yodo	(mg)	2 - 6	13.3-40.0%
(*) % en relación a la Dosis Diaria Recomendada			

6. PRESENTACIÓN:

El producto se presenta en sacos de polietileno de 25 kg o según requerimientos del cliente. Los sacos se rotulan de acuerdo a las exigencias establecidas por el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

7.-CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL:

Duración 2 años al mantener producto en lugar seco y bien sellado.