

CÓDIGO: UESFT0008 Versión: 7.0 Fecha: 03/03/2016	FICHA TÉCNICA SAL PARRILLERA PRODUCTO ALIMENTICIO GRANULADO SALINO	
--	---	---

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL	PRODUCTO ALIMENTICIO GRANULADO SALINO					
NOMBRE COMERCIAL	SAL PARRILLERA REFISAL					
PAIS	COLOMBIA					
REGISTRO SANITARIO	RSAE17101400					
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La sal Parrillera es una sal para consumo humano de origen marino y cristales gruesos amorfos. La dosificación adecuada de la sal en carnes rojas y blancas resalta su sabor, debido a que los cristales penetran en las fibras de las carnes y se mezclan gustosamente con los jugos. Es un producto higroscópico y soluble en agua.					
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, yoduro/yodato de potasio, fluoruro de potasio.					
ESPECIFICACIONES DE CONTROL	Características Físicoquímicas					
	CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA	FRECUENCIA DE MONITOREO
			Min	Máx		
	Cloruros	% m/m NaCl	99	N/A	Potenciometría	Por lote de producción compuesto semanal
	Yoduro	mg I- /kg	50	100	Ion Selectivo	Por lote de producción por turno
	Fluoruro	mg F- /kg	180	220	Ion Selectivo	Por lote de producción por turno
	Magnesio	mg Mg ⁺² /kg	N/A	800	Volumetría	Por lote de producción compuesto semanal
	Calcio	mg Ca ⁺² /kg	N/A	1000	Volumetrico	Por lote de producción compuesto semanal
	Humedad	%m/m H ₂ O	N/A	0.2	Gravimetria	Por lote de producción compuesto semanal
	Otros insolubles en agua	mg/kg	N/A	1600	Gravimetria	Por lote de producción compuesto semanal
	Sulfatos	mg/kg	N/A	2800	Espectrometria	Por lote de producción compuesto semanal
	Granulometria M-8	% que pasa	N/A	N/A	Granulometria	Por lote de producción compuesto semanal
	Granulometria M-14	% que pasa	N/A	N/A	Granulometria	Por lote de producción compuesto semanal
	Granulometria M-20	% que pasa	N/A	N/A	Granulometria	Por lote de producción compuesto semanal
	Granulometria M-70	% que pasa	N/A	N/A	Granulometria	Por lote de producción compuesto semanal
	Características Organolepticas					
	Color	N.A	Blanco		Visual	Por lote de producción por turno
	Olor	N.A	Inoloro		N.A	
	Sabor	N.A	Salado		N.A	
	Apariencia	N.A	Cristales gruesos		Visual	
	Textura	N.A	N.A		N.A	
	Metales pesados					
	Arsénico	mg As/kg	N/A	1	ICP - OES	Por lote de producción compueto semestral
	Cobre	mg Cu/kg	N/A	N/A	ICP - OES	
	Plomo	mg Pb/kg	N/A	1	ICP - OES	
	Cadmio	mg Cg/kg	N/A	0.5	ICP - OES	
	Mercurio	mg Hg/kg	N/A	0.1	ICP - OES	
	Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal 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 debe ser evaluado.					
VALOR NUTRICIONAL	TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:					
	NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	% DE VALOR DIARIO		
	Ver en etiqueta del empaque correspondiente para cada país					
	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	La presentación de la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada producida por Brinsa está sujeta a las normas que sobre el empaque de sal están establecidas en el Decreto 0547 de 1996, expedido por el Empaque Primario: Envase de PVC o polipropileno, tapa y subtapa. Salero de 500g Empaque Secundario: Paquetes termoencogidos. Toda impresión gráfica es uniforme y cumple con un patrón estándar para evitar falsificaciones.					

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque y 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: 90210/1131 corresponde a la fecha de Empaque 10 de Febrero de 2009, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia. De acuerdo con lo establecido en la Resolución 005109 de 29/12/2005 del Ministerio de Protección social en el Capítulo II numeral 5.6.3 g) 4. No se requiere la indicación de la fecha de vencimiento y/o duración mínima para la sal de consumo humano.
VIDA ÚTIL	El código de fecha de vencimiento corresponde a la fecha de caducidad del producto que es dos años después de lote de fabricación. Por ejemplo si la fecha de vencimiento es FV: Feb./2011 indica que en
LEGISLACIÓN APLICABLE	Cumple con el Decreto 0547 de marzo 19 de 1996 del Ministerio de Salud Colombiano.
CLIENTES POTENCIALES	INDUSTRIA DE ALIMENTOS
CLIENTES VULNERABLES	Pacientes hipertensos
USOS NO ESPERADOS	Industria química
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto, se almacena sobre estibas, en bodegas cubiertas y secas, alejadas de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegidas del ambiente exterior por medio de paredes hechas de concreto. El lugar deberá estar destinado solamente al almacenamiento de la sal para consumo humano.
USOS E INSTRUCCIONES	Es un producto para consumo en cocina por parte del público en general como condimento para resaltar el sabor de las carnes. Distribuya generosamente por lado y lado de la porción de carne de Sal Parrillera producida por Brinsa, déjela reposar por cada libra una hora, así el cristal se mezclará con los jugos naturales de la carne. Para asarla, llévela a la parrilla previamente caliente y con brasas a fuego medio.
MANEJO Y TRANSPORTE	Los vehículos utilizados para el transporte de sal deberán mantener 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 con sal 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 pues la mercancía absorbe el olor desagradable deteriorándose el sabor y la
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	Manténgase en un lugar seco y sin exposición a la humedad. El producto tiene un tiempo seguro de uso mínimo de un año si se mantiene almacenado bajo las condiciones adecuadas de humedad. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el envase cuando termine su contenido
INFORMACIÓN ADICIONAL DEL FABRICANTE	Servicio al cliente Fijo: +4846038 Cel: 3112599194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co Centro de Producción y Exportaciones Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 4846000 Fax.: (57)-(1) 4846001 Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (57)-(1) 484 6000 Fax.: (57)-(1) 484 6000 Ext.1501 Medellín: Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3 Tel.: (57)-(4) 335 5060 Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110 Cartagena: Km. 11 vía Mamonal - Cartagena Tel.: (57)-(5) 668 62 12 Brinsa Dominicana: Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal Brinsa Costa Rica BCR S.A. OFICINAS CENTRALE: San José - La Uraça Tel.: (506)2296 8686 Fax.: (506)2520 0127 Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2 A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

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