



Producto	Sal líquida mineral
Descripción	Salmuera obtenida del manantial, concentrada de forma natural.
Ingredientes	Sal líquida mineral (NaCl)
Características físico-químicas	Magnesio $\leq 2\%$ MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico $\geq 97\%$ Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg. Aerobios ≤ 20000 ufc/g
Características microbiológicas	Ausencia de patógenos: - <i>E. coli</i> - <i>S. aureus</i> - <i>Clostridium perfringens</i>

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
1	08/04/2013	Creación	Leire Arana
2	05/07/2013	Detalle de patógenos, vida útil, legislación aplicable	Leire Arana
3	26/10/2016	formato	Leire Arana
4	28/03/2017	Normativas e ingredientes	Leire Arana



	<ul style="list-style-type: none">- <i>Listeria monocytogenes</i>- <i>Salmonella</i>
Envasado y formatos	300ml, en cajas de 6 unidades.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco
Vida útil	No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado no se echa a perder ni pierde propiedades
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008) RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
1	08/04/2013	Creación	Leire Arana
2	05/07/2013	Detalle de patógenos, vida útil, legislación aplicable	Leire Arana
3	26/10/2016	formato	Leire Arana
4	28/03/2017	Normativas e ingredientes	Leire Arana



Producto	Chuzo de sal
Descripción	Acúmulos de sal que surgen de forma natural por aquellas zonas del valle salado por donde circula la salmuera en altura
Ingredientes	Sal mineral (NaCl)
Características físico-químicas	Magnesio $\leq 2\%$ MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico $\geq 97\%$ Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg. Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Características microbiológicas	Ausencia de patógenos: <ul style="list-style-type: none">- <i>E. coli</i>- <i>S. aureus</i>- <i>Clostridium perfringens</i>- <i>Listeria monocytogenes</i>- <i>Salmonella</i>
Envasado y formatos	Estuche individual en cajas de 1 unidad
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco
Vida útil	No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado no se echa a perder ni pierde propiedades
Distribución	A temperatura ambiente

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
1	08/04/2013	Creación	Leire Arana
2	05/07/2013	Detalle de patógenos, vida útil, legislación aplicable	Leire Arana
3	28/03/2017	Normativa	Leire Arana



Población de destino	La población en general.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008) RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
1	08/04/2013	Creación	Leire Arana
2	05/07/2013	Detalle de patógenos, vida útil, legislación aplicable	Leire Arana
3	28/03/2017	Normativa	Leire Arana



Producto	Flor de sal
Descripción	<p>Capa flotante de sal cristalizada en la superficie del agua de los cristalizadores, formada exclusivamente por la acción del viento y del sol, recolectada manualmente y sin lavar ni adicionar ningún ingrediente.</p> <p>Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino no franco.</p>
Ingredientes	Flor de sal (NaCl)
Características físico-químicas	<p>Magnesio $\leq 2\%$ MgO</p> <p>Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg.</p> <p>Riqueza en cloruro sódico $\geq 94\%$</p> <p>Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg.</p> <p>Aerobios ≤ 20.000 ufc/g</p>

Características microbiológicas	<p>Ausencia de patógenos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>E. coli</i> - <i>S. aureus</i> - <i>Clostridium perfringens</i> - <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Salmonella</i>
--	--

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
1	08/04/2013	Creación	Leire Arana
2	05/07/2013	Detalle de patógenos, vida útil, legislación aplicable	Leire Arana
3	28/03/2017	Normativa	Leire Arana



Envasado y formatos	90 g, 125 g, 250 g, 500 g Envase de PET, bolsa de plástico o tarros de cristal
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco
Vida útil	No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado no se echa a perder ni pierde propiedades
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008) RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
1	08/04/2013	Creación	Leire Arana
2	05/07/2013	Detalle de patógenos, vida útil, legislación aplicable	Leire Arana
3	28/03/2017	Normativa	Leire Arana



Producto	Sal mineral hierbas provenzales.
Descripción	Sal mineral obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco. La sal se mezcla con hierbas provenzales.
Ingredientes	Sal mineral (NaCl), 6,3 % Hierbas provenzales (romero, ajedrea, tomillo, albahaca, mejorana y orégano).
Características físico-químicas	Magnesio $\leq 2\%$ MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico $\geq 97\%$ Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg. Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Características microbiológicas	Ausencia de patógenos: <ul style="list-style-type: none"> - <i>E. coli</i> - <i>S. aureus</i> - <i>Clostridium perfringens</i> - <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Salmonella</i>
Envasado y formatos	70 g, en cajas de 10 unidades. 180 g, en cajas de 6 unidades Envases de PET, bolsa de plástico y cristal
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
0	08/04/2014	Creación	Leire Arana
1	11/08/2016	Modificación formatos	Leire Arana
2	26/10/2016	Descripción, consumo preferente y formato	Leire Arana
3	28/03/2017	Normativa e ingredientes	Leire Arana

Vida útil	Variable entre 12 y 36 meses según consumo preferente establecido en el lote de especia empleado.
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008) RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
0	08/04/2014	Creación	Leire Arana
1	11/08/2016	Modificacion formatos	Leire Arana
2	26/10/2016	Descripción, consumo preferente y formato	Leire Arana
3	28/03/2017	Normativa e ingredientes	Leire Arana



Producto	Sal mineral aceituna negra
Descripción	Sal mineral obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco. La sal, se mezcla con la aceituna negra.
Ingredientes	Sal mineral (NaCl) 13,6 % Aceituna negra y antioxidante (E392)
Características físico-químicas	Magnesio $\leq 2\%$ MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico $\geq 97\%$ Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg. Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Características microbiológicas	Ausencia de patógenos: <ul style="list-style-type: none"> - <i>E. coli</i> - <i>S. aureus</i> - <i>Clostridiumperfringens</i> - <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Salmonella</i>
Envasado y formatos	70 g, en cajas de 10 unidades. Envases de PET y cristal
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
0	08/04/2014	Creación	Leire Arana
1	20/11/2015	Modificación (Ingredientes y caducidad)	Leire Arana
2	11/08/2016	Modificacion formatos	Leire Arana
3	26/10/2016	Descripcion, consumo preferente y formato	Leire Arana
4	28/03/2017	Normativa e ingredientes	Leire Arana



Vida útil	Variable entre 12 y 36 meses según consumo preferente establecido en el lote de especia empleado.
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008) RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
0	08/04/2014	Creación	Leire Arana
1	20/11/2015	Modificación (Ingredientes y caducidad)	Leire Arana
2	11/08/2016	Modificación formatos	Leire Arana
3	26/10/2016	Descripción, consumo preferente y formato	Leire Arana
4	28/03/2017	Normativa e ingredientes	Leire Arana



Producto	Sal mineral aceituna verde
Descripción	Sal mineral obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco. La sal se mezcla con la aceituna verde.
Ingredientes	Sal mineral (NaCl) 10,5% Aceituna verde y antioxidante (E-392)
Características físico-químicas	Magnesio $\leq 2\%$ MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico $\geq 97\%$ Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg. Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Características microbiológicas	Ausencia de patógenos: <ul style="list-style-type: none"> - <i>E. coli</i> - <i>S. aureus</i> - <i>Clostridium perfringens</i> - <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Salmonella</i>
Envasado y formatos	cajas de 10 unidades. Envases de PET y cristal
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
0	08/04/2014	Creación	Leire Arana
1	11/08/2016	Modificación formatos	Leire Arana
2	26/10/2016	Descripción, formato y consumo preferente	Leire Arana
3	28/03/2017	Normativa e ingredientes	Leire Arana

Vida útil	Variable entre 12 y 36 meses según consumo preferente establecido en el lote de especia empleado.
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	<p>Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983)</p> <p>MODIFICACIONES:</p> <p>RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983</p> <p>RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983</p> <p>RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008) RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983</p> <p>CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984)</p> <p>CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)</p>

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
0	08/04/2014	Creación	Leire Arana
1	11/08/2016	Modificación formatos	Leire Arana
2	26/10/2016	Descripción, formato y consumo preferente	Leire Arana
3	28/03/2017	Normativa e ingredientes	Leire Arana



Producto	Sal mineral ajo.
Descripción	Sal mineral obtenida de la evaporación del agua salmuera del manantial. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco. La sal se mezcla con ajo.
Ingredientes	Sal mineral (NaCl) 17,0% Ajo conservante E- 220 (Sulfitos) Puede contener trazas de frutos de cascara y sésamo.
Características físico-químicas	Magnesio \leq 2% MgO Nitrógeno \leq 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico \geq 97% Residuo insoluble en agua \leq 5 g/Kg. Aerobios \leq 20.000 ufc/g
Características microbiológicas	Ausencia de patógenos: <ul style="list-style-type: none"> - <i>E. coli</i> - <i>S. aureus</i> - <i>Clostridiumperfringens</i> - <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Salmonella</i>
Envasado y formatos	180 g, en cajas de 6 unidades y 70 g, en cajas de 10 unidades.

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
0	08/04/2014	Creación	Leire Arana
1	20/11/2015	Actualización (ingredientes y caducidad)	Leire Arana
2	10/08/2016	Modificacion formatos	Leire Arana
3	26/10/2016	Descripcion, formato y consumo preferente	Leire Arana
4	28/03/2017	Normativa e ingredientes	Leire Arana



	Envases de PET, bolsa de plástico y cristal
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco
Vida útil	Variable entre 12 y 36 meses según consumo preferente establecido en el lote de especia empleado.
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008) RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
0	08/04/2014	Creación	Leire Arana
1	20/11/2015	Actualización (ingredientes y caducidad)	Leire Arana
2	10/08/2016	Modificacion formatos	Leire Arana
3	26/10/2016	Descripcion, formato y consumo preferente	Leire Arana
4	28/03/2017	Normativa e ingredientes	Leire Arana



Producto	Sal mineral cayena.
Descripción	Sal mineral obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco. La sal se mezcla con cayena.
Ingredientes	Sal mineral (NaCl) 8,8% Cayena.
Características físico-químicas	Magnesio $\leq 2\%$ MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico $\geq 97\%$ Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg. Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Características microbiológicas	Ausencia de patógenos: <ul style="list-style-type: none"> - <i>E. coli</i> - <i>S. aureus</i> - <i>Clostridium perfringens</i> - <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Salmonella</i>
Envasado y formatos	180 g, en cajas de 6 unidades y 70 g, en cajas de 10 unidades. Envases de PET, bolsa de plástico y cristal
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
0	08/04/2014	Creación	Leire Arana
1	11/08/2016	Modificacion Formatos	Leire Arana
2	26/10/2016	Descripcion, caducidad, consumo pref formato	Leire Arana
3	28/03/2017	Normativa e ingredientes	Leire Arana



Vida útil	Variable entre 12 y 36 meses según consumo preferente establecido en el lote de especia empleado
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008) RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
0	08/04/2014	Creación	Leire Arana
1	11/08/2016	Modificacion Formatos	Leire Arana
2	26/10/2016	Descripcion, caducidad, consumo pref formato	Leire Arana
3	28/03/2017	Normativa e ingredientes	Leire Arana



Producto	Sal mineral curry
Descripción	Sal mineral obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco. La sal se mezcla con curry
Ingredientes	Sal mineral (NaCl) y curry 5,0 %
Características físico-químicas	Magnesio \leq 2% MgO Nitrógeno \leq 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico \geq 97% Residuo insoluble en agua \leq 5 g/Kg. Aerobios \leq 20.000 ufc/g
Características microbiológicas	Ausencia de patógenos: - <i>E. coli</i> - <i>S. aureus</i> - <i>Clostridium perfringens</i> - <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Salmonella</i>
Envasado y formatos	70 g, en cajas de 10 unidades. Envases de PET y cristal

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
0	02/07/2015	Creación	Leire Arana
1	11/08/2016	Modificacion formatos	Leire Arana
2	26/10/2016	Descripcion, consumo pref, formato	Leire Arana
3	28/03/2017	Normativa e ingredientes	Leire Arana



Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco
Vida útil	Variable entre 12 y 36 meses según consumo preferente establecido en el lote de especia empleado.
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008) RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
0	02/07/2015	Creación	Leire Arana
1	11/08/2016	Modificacion formatos	Leire Arana
2	26/10/2016	Descripcion, consumo pref, formato	Leire Arana
3	28/03/2017	Normativa e ingredientes	Leire Arana



Producto	Sal mineral
Descripción	Sal mineral obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco.
Ingredientes	Sal mineral (NaCl)
Características físico-químicas	Magnesio $\leq 2\%$ MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico $\geq 97\%$ Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg. Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Características microbiológicas	Ausencia de patógenos: - <i>E. coli</i> - <i>S. aureus</i> - <i>Clostridiumperfringens</i>

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
1	08/04/2013	Creación	Leire Arana
2	05/07/2013	Detalle de patógenos, vida útil, legislación aplicable	Leire Arana
3	08/09/2016	Modificación formatos	Leire Arana
4	28/03/2017	Normativa	Leire Arana



	<ul style="list-style-type: none">- <i>Listeria monocytogenes</i>- <i>Salmonella</i>
Envasado y formatos	200 g, 250 g, en cajas de 6 o 24 unidades, 500 g en cajas de 12 unidades, 4 kg en cajas de 2 unidades, 20 kg. Envases de PET, bolsa de plástico o tarros de cristal
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco
Vida útil	No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado no se echa a perder ni pierde propiedades
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general. En el caso de la sal mineral de Vino, deben abstenerse los alérgicos a los sulfitos.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008) RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
1	08/04/2013	Creación	Leire Arana
2	05/07/2013	Detalle de patógenos, vida útil, legislación aplicable	Leire Arana
3	08/09/2016	Modificación formatos	Leire Arana
4	28/03/2017	Normativa	Leire Arana



Producto	Sal mineral pimienta negra
Descripción	Sal mineral obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco. La sal se mezcla con pimienta negra
Ingredientes	Sal mineral (NaCl) y pimienta negra 13,6%.
Características físico-químicas	Magnesio $\leq 2\%$ MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico $\geq 97\%$ Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg. Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Características microbiológicas	Ausencia de patógenos: - <i>E. coli</i> - <i>S. aureus</i> - <i>Clostridium perfringens</i> - <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Salmonella</i>
Envasado y formatos	70 g, en cajas de 10 unidades. Envases de PET, bolsa de plástico y cristal

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
0	02/07/2015	Creación	Leire Arana
1	11/8/2016	Odificcion formatos	Leire Arana
2	26/10/2016	Modif descripcion, formato y cons pref.	Leire Arana
3	28/03/2017	Normativa, ingredientes y formatos	Leire Arana

Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco
Vida útil	Variable entre 12 y 36 meses según el consumo preferente establecido en el lote de especia empleado.
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	<p>Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983)</p> <p>MODIFICACIONES:</p> <p>RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983</p> <p>RD 1634/2011, Modificación RD 1424/198</p> <p>RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008) RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983</p> <p>CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984)</p> <p>CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)</p>

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
0	02/07/2015	Creación	Leire Arana
1	11/8/2016	Odificcion formatos	Leire Arana
2	26/10/2016	Modif descripcion, formato y cons pref.	Leire Arana
3	28/03/2017	Normativa, ingredientes y formatos	Leire Arana



Producto	Sal mineral tomate.
Descripción	Sal mineral obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco. La sal se mezcla con tomate.
Ingredientes	Sal mineral (NaCl) y tomate en polvo 9,5%
Características físico-químicas	Magnesio $\leq 2\%$ MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico $\geq 97\%$ Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg. Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Características microbiológicas	Ausencia de patógenos: <ul style="list-style-type: none"> - <i>E. coli</i> - <i>S. aureus</i> - <i>Clostridium perfringens</i> - <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Salmonella</i>

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
0	08/04/2014	Creación	Leire Arana
1	11/08/2016	Modificación formatos	Leire Arana
2	26/10/2016	descripción, formato y consumo pref	Leire Arana
3	28/03/2017	Normativa e ingredientes	Leire Arana



Envasado y formatos	180 g, en cajas de 6 unidades y 70 g, en cajas de 10 unidades. Envases de PET y cristal
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco
Vida útil	Variable entre 12 y 36 meses según consumo preferente establecido en el lote de especia empleado.
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008) RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
0	08/04/2014	Creación	Leire Arana
1	11/08/2016	Modificacion formatos	Leire Arana
2	26/10/2016	descripcion, formato y consumo pref	Leire Arana
3	28/03/2017	Normativa e ingredientes	Leire Arana



Producto	Sal mineral de vino
Descripción	Sal mineral obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco. La sal se mezcla con el preparado de Vino y se seca.
Ingredientes	Sal mineral (NaCl) Vino 17,0% (sulfitos)
Características físico-químicas	Magnesio $\leq 2\%$ MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico $\geq 97\%$ Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg. Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Características microbiológicas	Ausencia de patógenos: <ul style="list-style-type: none"> - <i>E. coli</i> - <i>S. aureus</i> - <i>Clostridium perfringens</i> - <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Salmonella</i>
Envasado y formatos	70 gramos envases de cristal en cajas de 10 unidades 180 gramos envase de cristal en cajas 6 unidades

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
1	08/04/2013	Creación	Leire Arana
2	05/07/2013	Detalle de patógenos, vida útil, legislación aplicable	Leire Arana
3	11/08/2016	Modificación formatos	Leire Arana
4	26/10/2016	Descripción y formato	Leire Arana
5	28/03/2017	Normativa e ingredientes	Leire Arana

Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco
Vida útil	No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado no se echa a perder ni pierde propiedades
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general. Deben abstenerse los alérgicos a los sulfitos.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008) RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
1	08/04/2013	Creación	Leire Arana
2	05/07/2013	Detalle de patógenos, vida útil, legislación aplicable	Leire Arana
3	11/08/2016	Modificación formatos	Leire Arana
4	26/10/2016	Descripción y formato	Leire Arana
5	28/03/2017	Normativa e ingredientes	Leire Arana