



|                                        |                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado y producido por</b>       | Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz<br>Harana Fundazioa<br>+34 945351413<br>RGS 24.01473/VI<br>FDA 12099708664                                                                                     |
| <b>Producto</b>                        | Sal fina de manantial                                                                                                                                                                                         |
| <b>Descripción</b>                     | Sal de manantial obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial.<br>Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco.<br>Pasa por el proceso de molturación |
| <b>Ingredientes</b>                    | Sal de manantial (NaCl)                                                                                                                                                                                       |
| <b>Características fisicoquímicas</b>  | Magnesio $\leq 2\%$ MgO<br>Nitrógeno $\leq 20$ mg/Kg.<br>Riqueza en cloruro sódico $\geq 97\%$<br>Residuo insoluble en agua $\leq 5$ g/Kg.                                                                    |
| <b>Características microbiológicas</b> | Aerobios $\leq 20.000$ ufc/g                                                                                                                                                                                  |
| <b>Envasado y formatos</b>             | 500g y 750g en bolsa de PET+PE                                                                                                                                                                                |
| <b>Condiciones de almacenamiento</b>   | Mantener en lugar fresco y seco                                                                                                                                                                               |
| <b>Vida útil</b>                       | No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado es imperecedero                                                                                                                                  |
| <b>Distribución</b>                    | A temperatura ambiente                                                                                                                                                                                        |
| <b>Uso esperado por el consumidor</b>  | Preparaciones culinarias<br>Salazones y conservas caseras                                                                                                                                                     |

| Edición | Fecha      | Modificación                                           | Aprobación  |
|---------|------------|--------------------------------------------------------|-------------|
| 2       | 02/06/2018 | Detalle de patógenos, vida útil, legislación aplicable | Leire Arana |
| 3       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa                   | Leire Arana |
| 4       | 09/06/2021 | Se añade formato 500g y certificados                   | Leire Arana |
| 5       | 10/06/2021 | Actualización certificaciones y sellos                 | Leire Arana |
| 6       | 29/11/2021 | Eliminación de criterios por modificación              | Leire Arana |
| 7       | 13/12/2022 | Modificación en certificaciones                        | Leire Arana |
| 8       | 01/01/2025 | Modificación certificaciones                           | Leire Arana |

**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). Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

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)

**CERTIFICACIONES:**



| Edición | Fecha      | Modificación                                           | Aprobación  |
|---------|------------|--------------------------------------------------------|-------------|
| 2       | 02/06/2018 | Detalle de patógenos, vida útil, legislación aplicable | Leire Arana |
| 3       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa                   | Leire Arana |
| 4       | 09/06/2021 | Se añade formato 500g y certificados                   | Leire Arana |
| 5       | 10/06/2021 | Actualización certificaciones y sellos                 | Leire Arana |
| 6       | 29/11/2021 | Eliminación de criterios por modificación              | Leire Arana |
| 7       | 13/12/2022 | Modificación en certificaciones                        | Leire Arana |
| 8       | 01/12/2025 | Modificación certificaciones                           | Leire Arana |



|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado y producido por</b>       | Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz<br>Harana Fundazioa<br>+34 945351413<br>RGS 24.01473/VI<br>FDA 12099708664                                                                                                                                            |
| <b>Producto</b>                        | Sal de manantial                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Descripción</b>                     | Sal de manantial obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial.<br>Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco.                                                                                              |
| <b>Ingredientes</b>                    | Sal de manantial (NaCl)                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Características fisicoquímicas</b>  | Magnesio $\leq 2\%$ MgO<br>Nitrógeno $\leq 20$ mg/Kg.<br>Riqueza en cloruro sódico $\geq 97\%$<br>Residuo insoluble en agua $\leq 5$ g/Kg.                                                                                                                           |
| <b>Características microbiológicas</b> | Aerobios $\leq 20.000$ ufc/g                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Envasado y formatos</b>             | 250 g, en cajas de 6 o 24 unidades, 500 g en cajas de 12 unidades, 3.5 kg en cajas de 2 unidades, 180g en cajas de 6 unidades. 70 g (envase cristal con molinillo de PET) en cajas de 10 unidades.<br>Sacos 20 Kg.<br>Envases, bolsa de plástico o tarros de cristal |
| <b>Condiciones de almacenamiento</b>   | Mantener en lugar fresco y seco                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Vida útil</b>                       | No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado es imperecedero                                                                                                                                                                                         |
| <b>Distribución</b>                    | A temperatura ambiente                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Población de destino</b>            | La población en general.                                                                                                                                                                                                                                             |

| Edición | Fecha      | Modificación                                  | Aprobación  |
|---------|------------|-----------------------------------------------|-------------|
| 6       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa          | Leire Arana |
| 7       | 09/12/2019 | Actualización formatos                        | Leire Arana |
| 8       | 10/06/2021 | Actualización certificaciones y sellos        | Leire Arana |
| 9       | 29/11/2021 | Eliminación de criterios por modificación     | Leire Arana |
| 10      | 28/03/2022 | Revisión y cambios de peso                    | Leire Arana |
| 11      | 13/11/2022 | Modificación en certificaciones               | Leire Arana |
| 12      | 01/01/2025 | Modificación formatos, certificaciones y foto | Leire Arana |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uso esperado por el consumidor</b>   | Preparaciones culinarias<br>Salazones y conservas caseras                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Legislación específica aplicable</b> | 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)<br>MODIFICACIONES:<br>RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983<br>RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983<br>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). Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.<br>RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983<br>CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984)<br>CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983) |

**CERTIFICACIONES:**



| Edición | Fecha      | Modificación                                  | Aprobación  |
|---------|------------|-----------------------------------------------|-------------|
| 6       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa          | Leire Arana |
| 7       | 09/12/2019 | Actualización formatos                        | Leire Arana |
| 8       | 10/06/2021 | Actualización certificaciones y sellos        | Leire Arana |
| 9       | 29/11/2021 | Eliminación de criterios por modificación     | Leire Arana |
| 10      | 28/03/2022 | Revisión y cambios de peso                    | Leire Arana |
| 11      | 13/11/2022 | Modificación en certificaciones               | Leire Arana |
| 12      | 01/10/2025 | Modificación formatos, certificaciones y foto | Leire Arana |



|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Producto</b>                        | <b>Flor de sal</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Descripción</b>                     | <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>                                                                                                                                                              |
| <b>Ingredientes</b>                    | Flor de sal (NaCl)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Características fisicoquímicas</b>  | <p>Magnesio <math>\leq 2\%</math> MgO</p> <p>Nitrógeno <math>\leq 20</math> mg/Kg.</p> <p>Riqueza en cloruro sódico <math>\geq 94\%</math></p> <p>Residuo insoluble en agua <math>\leq 5</math> g/Kg.</p> <p>Tolerancias de residuos de metales pesados:</p> <p>Cobre <math>\leq 2</math> mg/kg</p> <p>Plomo <math>\leq 2</math> mg/kg</p> <p>Arsénico <math>\leq 1</math> mg/kg</p> <p>Cadmio <math>\leq 0.5</math> mg/kg</p> <p>Mercurio <math>\leq 0.1</math> mg/kg</p> |
| <b>Características microbiológicas</b> | Aerobios $\leq 20.000$ ufc/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Envasado y formatos</b>             | <p>120 g, 125 g, 250 g, 500 g</p> <p>Envase de PET, bolsa de plástico o tarros de cristal</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Condiciones de almacenamiento</b>   | Mantener en lugar fresco y seco                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Vida útil</b>                       | No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado no se echa a perder ni pierde propiedades                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Distribución</b>                    | A temperatura ambiente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Edición | Fecha      | Modificación                              | Aprobación  |
|---------|------------|-------------------------------------------|-------------|
| 3       | 28/03/2017 | Normativa                                 | Leire Arana |
| 4       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa      | Leire Arana |
| 5       | 10/06/2021 | Actualización sello y logos               | Leire Arana |
| 6       | 29/11/2021 | Eliminación de criterios por modificación | Leire Arana |
| 7       | 01/01/2025 | Modificación formatos y certificaciones   | Leire Arana |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Población de destino</b>             | La población en general.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Uso esperado por el consumidor</b>   | Preparaciones culinarias<br>Salazones y conservas caseras                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Legislación específica aplicable</b> | Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la<br>Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y<br>venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983)<br>MODIFICACIONES:<br>RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983<br>RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983<br>RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones<br>relativas a los criterios microbiológicos de los productos<br>alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se<br>establecen normas relativas a las cantidades nominales para<br>productos envasados y al control de su contenido efectivo<br>(04/11/2008). Reglamento 1169/2011 sobre la información<br>alimentaria facilitada al consumidor. RD 1095/1987 Modificación<br>RD 1424/1983<br>CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984)<br>CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983) |

CERTIFICACIONES/Ziurtagiriak/ Certifications:



| Edición | Fecha      | Modificación                              | Aprobación  |
|---------|------------|-------------------------------------------|-------------|
| 3       | 28/03/2017 | Normativa                                 | Leire Arana |
| 4       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa      | Leire Arana |
| 5       | 10/06/2021 | Actualización sello y logos               | Leire Arana |
| 6       | 29/11/2021 | Eliminación de criterios por modificación | Leire Arana |
| 7       | 01/01/2025 | Modificación formatos y certificaciones   | Leire Arana |



|                                        |                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado y producido por</b>       | Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz<br>Harana Fundazioa<br>+34 945351413<br>RGS 24.01473/VI<br>FDA 12099708664                                     |
| <b>Producto</b>                        | Sal líquida de manantial                                                                                                                                      |
| <b>Descripción</b>                     | Salmuera obtenida del manantial, concentrada de forma natural. Contenido reducido de sodio.                                                                   |
| <b>Ingredientes</b>                    | Sal líquida de manantial (NaCl)                                                                                                                               |
| <b>Características físico-químicas</b> | Magnesio $\leq 2\%$ MgO<br>Nitrógeno $\leq 20$ mg/Kg.<br>Riqueza en cloruro sódico $\geq 97\%$ de la materia seca<br>Residuo insoluble en agua $\leq 5$ g/Kg. |
| <b>Características microbiológicas</b> | Aerobios $\leq 20.000$ ufc/g                                                                                                                                  |
| <b>Envasado y formatos</b>             | En envase de cristal 250ml                                                                                                                                    |
| <b>Condiciones de almacenamiento</b>   | Mantener en lugar fresco y seco                                                                                                                               |
| <b>Vida útil</b>                       | No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado no se echa a perder ni pierde propiedades                                                        |
| <b>Distribución</b>                    | A temperatura ambiente                                                                                                                                        |
| <b>Población de destino</b>            | La población en general.                                                                                                                                      |

| Edición | Fecha      | Modificación                              | Aprobación  |
|---------|------------|-------------------------------------------|-------------|
| 3       | 13/09/2018 | Adecuacion Normativa de etiquetado        | Leire Arana |
| 4       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa      | Leire Arana |
| 5       | 09/06/2021 | Actualización bajo en sodio y legislación | Leire Arana |
| 6       | 13112022   | Modificación en certificaciones           | Leire Arana |
| 7       | 01012025   | Modificación certificaciones              | Leire Arana |



|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uso esperado por el consumidor</b>   | Preparaciones culinarias<br>Salazones y conservas caseras                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Legislación específica aplicable</b> | 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)<br>MODIFICACIONES:<br>RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983<br>RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983<br>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). Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.<br>RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983<br>CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984)<br>CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983) |

CERTIFICACIONES:



| Edición | Fecha      | Modificación                              | Aprobación  |
|---------|------------|-------------------------------------------|-------------|
| 3       | 13/09/2018 | Adecuacion Normativa de etiquetado        | Leire Arana |
| 4       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa      | Leire Arana |
| 5       | 09/06/2021 | Actualización bajo en sodio y legislación | Leire Arana |
| 6       | 13112022   | Modificación en certificaciones           | Leire Arana |
| 7       | 01012025   | Modificación certificaciones              | Leire Arana |





|                                        |                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado y producido por</b>       | Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz<br>Harana Fundazioa<br>+34 945351413<br>RGS 24.01473/VI<br>FDA 12099708664                                         |
| <b>Producto</b>                        | Chuzo de sal                                                                                                                                                      |
| <b>Descripción</b>                     | Estalactita que surge de las filtraciones de la salmuera en entramados y canales de madera. Son piezas únicas de coleccionista de gran pureza y recogidas a mano. |
| <b>Ingredientes</b>                    | Sal de manantial (NaCl)                                                                                                                                           |
| <b>Características fisicoquímicas</b>  | Magnesio ≤ 2% MgO<br>Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg<br>Riqueza en cloruro sódico ≥ 97%<br>Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg                                                |
| <b>Características microbiológicas</b> | Aerobios ≤ 20.000 ufc/g                                                                                                                                           |
| <b>Envasado y formatos</b>             | Estuche individual en cajas de 1 unidad                                                                                                                           |
| <b>Condiciones de almacenamiento</b>   | Mantener en lugar fresco y seco                                                                                                                                   |
| <b>Vida útil</b>                       | No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado es imperecedero                                                                                      |

| Edición | Fecha      | Modificación                              | Aprobación  |
|---------|------------|-------------------------------------------|-------------|
| 4       | 13/09/2018 | Adecuación Normativa de etiquetado        | Leire Arana |
| 5       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa      | Leire Arana |
| 6       | 10/06/2021 | Actualización certificaciones y sellos    | Leire Arana |
| 7       | 29/11/2021 | Eliminación de criterios por modificación | Leire Arana |
| 8       | 07/11/2022 | Modificación en certificaciones           | Leire Arana |
| 9       | 01/01/2025 | Modificación certificaciones              | Leire Arana |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Distribución</b>                     | A temperatura ambiente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Población de destino</b>             | La población en general                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Uso esperado por el consumidor</b>   | Preparaciones culinarias<br>Salazones y conservas caseras                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Legislación específica aplicable</b> | <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)</p> <p>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).</p> <p>Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>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> |

CERTIFICACIONES:



| Edición | Fecha      | Modificación                              | Aprobación  |
|---------|------------|-------------------------------------------|-------------|
| 4       | 13/09/2018 | Adecuación Normativa de etiquetado        | Leire Arana |
| 5       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa      | Leire Arana |
| 6       | 10/06/2021 | Actualización certificaciones y sellos    | Leire Arana |
| 7       | 29/11/2021 | Eliminación de criterios por modificación | Leire Arana |
| 8       | 07/11/2022 | Modificación en certificaciones           | Leire Arana |
| 9       | 01/01/2025 | Modificación certificaciones              | Leire Arana |



|                                        |                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado y producido por</b>       | Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz<br>Harana Fundazioa<br>+34 945351413<br>RGS 24.01473/VI<br>FDA 12099708664                                                             |
| <b>Producto</b>                        | Sal de manantial con ajo.                                                                                                                                                             |
| <b>Descripción</b>                     | Sal de manantial obtenida de la evaporación del agua salmuera del manantial.<br>Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco.<br>La sal se mezcla con ajo. |
| <b>Ingredientes</b>                    | Sal de manantial (NaCl)<br>14,53% ajo granulado 8-16, principal componente del ajo la alina y por fermentación natural la alicina.                                                    |
| <b>Características fisicoquímicas</b>  | Magnesio $\leq 2\%$ MgO<br>Nitrógeno $\leq 20$ mg/Kg.<br>Riqueza en cloruro sódico $\geq 97\%$<br>Residuo insoluble en agua $\leq 5$ g/Kg.                                            |
| <b>Características microbiológicas</b> | Aerobios $\leq 20.000$ ufc/g                                                                                                                                                          |
| <b>Envasado y formatos</b>             | 70g (envase cristal con molinillo de PET), en cajas de 10 unidades o 180 g en cajas de 6 unidades<br>Envases cristal                                                                  |
| <b>Condiciones de almacenamiento</b>   | Mantener en lugar fresco y seco                                                                                                                                                       |

| Edición | Fecha      | Modificación                              | Aprobación  |
|---------|------------|-------------------------------------------|-------------|
| 5       | 13/09/2018 | Adecuacion normative de etiquetado        | Leire Arana |
| 6       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa      | Leire Arana |
| 7       | 10/06/2021 | Actualizacion certificaciones y sellos    | Leire Arana |
| 8       | 29/11/2021 | Eliminación de criterios por modificación | Leire Arana |
| 9       | 28/03/2022 | Porcentajes                               | Leire Arana |
| 10      | 13/12/2022 | Modificación en certificaciones           | Leire Arana |
| 11      | 01/12/2025 | Modificación formatos y certificaciones   | Leire Arana |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vida útil</b>                        | Variable entre 12 y 36 meses según consumo preferente establecido en el lote de especia empleado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Distribución</b>                     | A temperatura ambiente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Población de destino</b>             | La población en general.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Uso esperado por el consumidor</b>   | Preparaciones culinarias<br>Salazones y conservas caseras                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Legislación específica aplicable</b> | 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)<br>MODIFICACIONES:<br>RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983<br>RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983<br>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). Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.<br>RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983<br>CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984)<br>CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983) |

**CERTIFICACIONES:**



| Edición | Fecha      | Modificación                              | Aprobación  |
|---------|------------|-------------------------------------------|-------------|
| 5       | 13/09/2018 | Adecuacion normativa de etiquetado        | Leire Arana |
| 6       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa      | Leire Arana |
| 7       | 10/06/2021 | Actualizacion certificaciones y sellos    | Leire Arana |
| 8       | 29/11/2021 | Eliminación de criterios por modificación | Leire Arana |
| 9       | 28/03/2022 | Porcentajes                               | Leire Arana |
| 10      | 13/11/2022 | Modificación en certificaciones           | Leire Arana |
| 11      | 01/01/2025 | Modificación formatos y certificaciones   | Leire Arana |



|                                        |                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado y producido por</b>       | Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz<br>Harana Fundazioa<br>+34 945351413<br>RGS 24.01473/VI<br>FDA 12099708664                                                                                              |
| <b>Producto</b>                        | Sal mineral cayena.                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Descripción</b>                     | Sal mineral obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial.<br>Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco.<br>Al ser una sal de sabores, se mezcla con cayena. |
| <b>Ingredientes</b>                    | Sal mineral (NaCl)<br>Cayena triturada desbinzada %10,23                                                                                                                                                               |
| <b>Características fisicoquímicas</b>  | Magnesio $\leq 2\%$ MgO<br>Nitrógeno $\leq 20$ mg/Kg.<br>Riqueza en cloruro sódico $\geq 97\%$<br>Residuo insoluble en agua $\leq 5$ g/Kg.                                                                             |
| <b>Características microbiológicas</b> | Aerobios $\leq 20.000$ ufc/g                                                                                                                                                                                           |
| <b>Envasado y formatos</b>             | 70 g (envase cristal con molinillo de PET), en cajas de 10 unidades o 180 g en cajas de 6 unidades<br>Envases cristal                                                                                                  |
| <b>Condiciones de almacenamiento</b>   | Mantener en lugar fresco y seco                                                                                                                                                                                        |

| Edición | Fecha      | Modificación                              | Aprobación  |
|---------|------------|-------------------------------------------|-------------|
| 4       | 13/09/2018 | Adecuacion normative etiquetado           | Leire Arana |
| 5       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa      | Leire Arana |
| 6       | 10/06/2021 | Actualizacion certificaciones y sellos    | Leire Arana |
| 7       | 29/11/2021 | Eliminación de criterios por modificación | Leire Arana |
| 8       | 28/03/2022 | Procentajes                               | Leire Arana |
| 9       | 13/11/2022 | Modificación en certificaciones           | Leire Arana |
| 10      | 01/01/2025 | Modificación formatos y certificaciones   | Leire Arana |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vida útil</b>                        | No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado no se echa a perder ni pierde propiedades                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Distribución</b>                     | A temperatura ambiente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Población de destino</b>             | La población en general.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Uso esperado por el consumidor</b>   | Preparaciones culinarias<br>Salazones y conservas caseras                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Legislación específica aplicable</b> | 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)<br>MODIFICACIONES:<br>RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983<br>RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983<br>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). Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.<br>RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983<br>CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984)<br>CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983) |

**CERTIFICACIONES:**



Baluart / Presidia

| Edición | Fecha      | Modificación                              | Aprobación  |
|---------|------------|-------------------------------------------|-------------|
| 4       | 13/09/2018 | Adecuación normativa etiquetado           | Leire Arana |
| 5       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa      | Leire Arana |
| 6       | 10/06/2021 | Actualización certificaciones y sellos    | Leire Arana |
| 7       | 29/11/2021 | Eliminación de criterios por modificación | Leire Arana |
| 8       | 28/03/2022 | Procentajes                               | Leire Arana |
| 9       | 13/11/2022 | Modificación en certificaciones           | Leire Arana |
| 10      | 01/01/2025 | Modificación formatos y certificaciones   | Leire Arana |



|                                        |                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado y producido por</b>       | Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz<br>Harana Fundazioa<br>+34 945351413<br>RGS 24.01473/VI<br>FDA 12099708664                                                                                            |
| <b>Producto</b>                        | Sal de manantial con hierbas provenzales.                                                                                                                                                                            |
| <b>Descripción</b>                     | Sal de manantial obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial.<br>Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco.<br>La sal se mezcla con hierbas provenzales. |
| <b>Ingredientes</b>                    | Sal de manantial (NaCl), 6,03 % Hierbas provenzales (romero, ajedrea, tomillo, albahaca, mejorana y orégano).                                                                                                        |
| <b>Características fisicoquímicas</b>  | Magnesio $\leq 2\%$ MgO<br>Nitrógeno $\leq 20$ mg/Kg.<br>Riqueza en cloruro sódico $\geq 97\%$<br>Residuo insoluble en agua $\leq 5$ g/Kg.                                                                           |
| <b>Características microbiológicas</b> | Aerobios $\leq 20.000$ ufc/g                                                                                                                                                                                         |
| <b>Envasado y formatos</b>             | 70 g (envase cristal con molinillo de PET), en cajas de 10 unidades o 180 g en cajas de 6 unidades<br>Envases cristal                                                                                                |
| <b>Condiciones de almacenamiento</b>   | Mantener en lugar fresco y seco                                                                                                                                                                                      |

| Edición | Fecha      | Modificación                              | Aprobación  |
|---------|------------|-------------------------------------------|-------------|
| 4       | 13/09/2018 | Adecuacion Normativa de etiquetado        | Leire Arana |
| 5       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa      | Leire Arana |
| 6       | 10/06/2021 | Actualizacion certificaciones y sellos    | Leire Arana |
| 7       | 29/11/2021 | Eliminación de criterios por modificación | Leire Arana |
| 8       | 28/03/2022 | Porcentajes                               | Leire Arana |
| 9       | 13/11/2022 | Modificación en certificaciones           | Leire Arana |
| 10      | 01/10/2025 | Modificación formatos y certificaciones   | Leire Arana |



|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vida útil</b>                        | Variable entre 12 y 36 meses según consumo preferente establecido en el lote de especia empleado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Distribución</b>                     | A temperatura ambiente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Población de destino</b>             | La población en general.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Uso esperado por el consumidor</b>   | Preparaciones culinarias<br>Salazones y conservas caseras                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Legislación específica aplicable</b> | 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)<br>MODIFICACIONES:<br>RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983<br>RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983<br>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). Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.<br>RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983<br>CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984)<br>CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983) |

**CERTIFICACIONES:**



| Edición | Fecha      | Modificación                              | Aprobación  |
|---------|------------|-------------------------------------------|-------------|
| 4       | 13/09/2018 | Adecuacion Normativa de etiquetado        | Leire Arana |
| 5       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa      | Leire Arana |
| 6       | 10/06/2021 | Actualizacion certificaciones y sellos    | Leire Arana |
| 7       | 29/11/2021 | Eliminación de criterios por modificación | Leire Arana |
| 8       | 28/03/2022 | Porcentajes                               | Leire Arana |
| 9       | 13/11/2022 | Modificación en certificaciones           | Leire Arana |
| 10      | 01/01/2025 | Modificación formatos y certificaciones   | Leire Arana |



|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Producto</b>                  | <b>Flor de sal vino</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Elaborado y producido por</b> | Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz Harana<br>Fundazioa<br>+34 945351413<br>RGS 24.01473/VI<br>FDA 12099708664                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Descripción</b>               | <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> <p>Al ser una flor de sal de sabores, se mezcla con el preparado de vino.</p> |
| <b>Ingredientes</b>              | Flor de sal (NaCl)<br>Vino 14,63%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Edición | Fecha      | Modificación                              | Aprobación  |
|---------|------------|-------------------------------------------|-------------|
| 3       | 11/08/2016 | Modificación formatos                     | Leire Arana |
| 4       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa      | Leire Arana |
| 5       | 29/11/2021 | Eliminación de criterios por modificación | Leire Arana |
| 6       | 28/03/2022 | Porcentajes                               | Leire Arana |
| 7       | 01/01/2025 | Revision                                  | Lerie Arana |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Características fisicoquímicas</b>   | <p>Magnesio <math>\leq 2\%</math> MgO</p> <p>Nitrógeno <math>\leq 20</math> mg/Kg.</p> <p>Riqueza en cloruro sódico <math>\geq 94\%</math></p> <p>Residuo insoluble en agua <math>\leq 5</math> g/Kg.</p> <p>Tolerancias de residuos de metales pesados:</p> <p>Cobre <math>\leq 2</math> mg/kg</p> <p>Plomo <math>\leq 2</math> mg/kg</p> <p>Arsénico <math>\leq 1</math> mg/kg</p> <p>Cadmio <math>\leq 0.5</math> mg/kg</p> <p>Mercurio <math>\leq 0.1</math> mg</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Características microbiológicas</b>  | Aerobios $\leq 20.000$ ufc/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Envasado y formatos</b>              | 70 g (envase cristal con molinillo de PET), en cajas de 6 unidades, Envase tarros de cristal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Condiciones de almacenamiento</b>    | Mantener en lugar fresco y seco                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Vida útil</b>                        | No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado no se echa a perder ni pierde propiedades                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Distribución</b>                     | A temperatura ambiente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Población de destino</b>             | La población en general.<br>Deben abstenerse los alérgicos a los sulfitos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Uso esperado por el consumidor</b>   | Preparaciones culinarias<br>Salazones y conservas caseras                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Legislación específica aplicable</b> | <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).</p> <p>Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. 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  |
|---------|------------|-------------------------------------------|-------------|
| 3       | 11/08/2016 | Modificación formatos                     | Leire Arana |
| 4       | 18/07/2019 | Actualización formatos y legislativa      | Leire Arana |
| 5       | 29/11/2021 | Eliminación de criterios por modificación | Leire Arana |
| 6       | 28/03/2022 | Porcentajes                               | Leire Arana |
| 7       | 01/01/2025 | Revision                                  | Lerie Arana |