



1.- Identificación del Producto:

Descripción: Producto homogéneo, cristalino y exento de impurezas, salvo las correspondientes a insolubles propios de su origen. De granulometría más bien granular detallada según su correspondiente especificación técnica. Este producto no contiene yodo adicionado.

2.- Origen:

La sal, cloruro de sodio (NaCl), es producida por K+S Chile S.A. y proviene del Salar Grande de Tarapacá, ubicado en la Región de Tarapacá, a 80 km al sur de la ciudad de Iquique, en el norte de Chile.

3.- Uso Previsto:

Diversos usos industriales.

4.- Grupos de Vulnerabilidad:

Lactantes y niños menores de 2 años, personas de la tercera edad y personas hipertensas o que padezcan alguna enfermedad en que la sal o sus componentes afecten la salud de las personas.

5.- Características:

5.1.- **Químicas:** De acuerdo a la especificación técnica correspondiente, este producto cumple con los valores mínimos o máximos indicados en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) Los parámetros se indican en la Tabla siguiente:

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Cloruro de Sodio (c/NaCl)	99,2 % mín
Humedad	0,5 % máx
Insolubles (en agua)	0,07 % máx
Sulfato (c/Na ₂ SO ₄)	0,7 % máx
Calcio (c/Ca)	0,07% máx
Magnesio (c/Mg)	0,02% máx
Nitratos (c/KNO ₃)	70 mg/kg máx
Nitritos (c/NO ₂)	1 mg/kg máx
Mercurio (c/Hg)	0,1 mg/kg máx
Arsénico (c/As)	0,5 mg/kg máx
Cadmio (c/Cd)	0,5 mg/kg máx
Cobre (c/Cu)	2 mg/kg máx
Plomo (c/Pb)	2 mg/kg máx

Nota: Resultados Base Seca



5.2.- Granulometría: De acuerdo a la información de producción que se dispone la granulometría de este producto cumple con:

TAMIZ ASTM E11 (N°)	ESPECIFICACIÓN (%)
4	35 máx retenido
8	47 – 100 retenido
16	10 máx pasando

5.3.- Microbiológicas: De acuerdo a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile .en el artículo 173, grupo de alimento 13.3 Especies y condimentos

5.4.- Características Organolépticas – Sensoriales:

Aspecto	Grano grueso, homogéneo, cristalino. Las Buenas Practicas de Fabricación (GMP) y las adecuadas etapas en el proceso antes del embalaje, están presentes para asegurar la ausencia de material contaminante que no sean propias del origen.
Color	Blanco
Sabor	Salado Característico
Aroma	Inodoro

6.- Condiciones de Almacenamiento:

Almacenar: Lugar fresco y seco, en lo posible no sobrepasando un 70% de humedad relativa
Apilamiento: Máximo 3 Pallets en altura.

7.- Envases:

Sacos de polipropileno de:

25 kg código SAP P3000680; P3000681 (exp)
1 ton código SAP P2000221

Los sacos de polipropileno no tienen ningún tipo de indicación o restricción en el RSA, respecto de la migración de monómeros (art. 126 RSA).

8.- Identificación de la Unidad de Venta y Envases:

La unidad de venta en pallets tiene las siguientes configuraciones:

48 X 25 kg., 1200 kg Neto
1 x 1000 kg, 1000 kg Neto

En los pallets, por medio de una etiqueta se identifica el lote de producción, fechas de elaboración y vencimiento. Además, contiene código de barras para un mejor almacenamiento y facilitar su trazabilidad.

HP_AB020N

Página 2 de 6

Fecha de Vigencia: 31-12-2021

Revisión: 06

Fecha de Publicación: 09-07-2019



En cada envase se indica lo establecido en el artículo 107 del RSA de Chile:

Nombre de la empresa que fabrica, Resolución Sanitaria, Planta de producción, Nombre del Producto, Ingredientes, Condiciones de almacenamiento, vida útil, etc.

8.1.- Información de Trazabilidad: Los lotes se identifican en cada saco con la siguiente nomenclatura: (NNNNddmmaa)

NNNN: Números de Identificación de Planta

dd: día

mm: mes

aa: año

9.- Transporte:

El producto se transporta en camiones de reparto, los cuales son periódicamente controlados y evaluados en su estado de limpieza y otros, por ejemplo, funcionamiento.

Los camiones poseen cortinas o son camiones planos. Si es este último tipo de camión se encarpa el producto antes de salir del centro de distribución.

10.- Certificado de Análisis:

Cuando el Cliente lo requiere, cada lote despachado es acompañado de un Certificado de Análisis que acredita la conformidad con los parámetros establecidos en la correspondiente Especificación Técnica.

11.- Vida útil:

El tiempo de vida útil es de 60 meses a contar de la fecha de producción, impresa en el envase, respetando las condiciones de almacenamiento (en lugar fresco y seco y, según condiciones de humedad relativa, en lo posible bajo 70% de HR).

12.- Aditivos:

En los envases de cada producto se hace referencia, de los aditivos que pudiera contener el producto. La información es la siguiente:

Código	Aditivo
N	Sin Aditivos

13.- Controles de Inocuidad:

Cumplimiento de BPM de acuerdo a DS 977, ello implica el cumplimiento de un diseño que evita la contaminación cruzada, control de partículas físicas metálicas y no metálicas, mediante harneros de limpieza, tambores magnéticos y parrillas magnéticas distribuidos estratégicamente para

HP_AB020N

Página 3 de 6



detectar partículas de sobre tamaño o metálicas. Adicionalmente, a la salida de cada línea de producción se cuenta con detectores de metal como medida de seguridad.

14.- Declaración de Alérgenos:

La sal, cloruro de sodio, no contiene ni se le agregan los alérgenos que se indican en la Resolución Exenta Minsal N° 427, publicada en el Diario Oficial del 3 de julio de 2010, y que, se detallan a continuación.

Listado de Alérgenos	Contiene	Puede contener	Ausencia
Cereales que contienen gluten: Trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos	NO	NO	SI
Crustáceos y sus productos.	NO	NO	SI
Huevos y sus productos.	NO	NO	SI
Pescados y productos pesqueros.	NO	NO	SI
Maní, soya y sus productos.	NO	NO	SI
Leche y productos lácteos (incluida lactosa).	NO	NO	SI
Nueces y productos derivados.	NO	NO	SI
Sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o más	NO	NO	SI

Los alérgenos indicados en esta lista tampoco se utilizan en ninguno de los procesos productivos de las Plantas de K+S Chile S.A.

Sobre la base de todo lo indicado anteriormente este producto es Libre de Alérgenos.



15.- Información nutricional:

Este producto no contiene aditivos y cumple con la siguiente tabla nutricional:

Código SAP: P3000680/P3000681

Porción: 1 g (1/4 cucharadita) Porciones por envase: 25.000		
	100 g	1 Porción
Energía (kcal)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Grasas Totales (g)	0	0
Hidratos de Carb. Disp. (g)	0	0
Azúcares totales (g)	0	0
Sodio (mg)	39.000	390

Código SAP: P2000221

Porción: 1 g (1/4 cucharadita) Porciones por envase: 1.000.000		
	100 g	1 Porción
Energía (kcal)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Grasas Totales (g)	0	0
Hidratos de Carb. Disp. (g)	0	0
Azúcares totales (g)	0	0
Sodio (mg)	39.000	390

16.- Otros aspectos a considerar:

16.1.- GMO: Este producto no contiene y no se le han adicionado organismos genéticamente modificados

16.2.- Irradiación: Este producto no es tratado con ningún tipo de energía ionizante.

16.3.- Pesticidas: Este producto no es tratado y no ha estado en contacto con ningún tipo de pesticida.

16.4.- Plaguicidas: Este producto no es tratado o no ha estado en contacto con ningún tipo de plaguicida.

16.5.- Micotoxinas: No aplica a la sal, de acuerdo a lo que se indica en el artículo 169 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA)

16.6.- Dioxinas y Bifenilos Policlorados Coplanares: No aplica a la sal, de acuerdo a lo que se indica en el artículo 170 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA)

16.7.- Gluten: Este producto no contiene y no se le adiciona gluten

16.8.- Metales pesados: Este producto cumple con lo indicado en el art. 160 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (mercurio, arsénico, cadmio, cobre y plomo)

Fecha de Vigencia: 31-12-2021	Revisión: 06	Fecha de Publicación: 09-07-2019
-------------------------------	--------------	----------------------------------



17.- Sistema de Gestión de Calidad:

Todos los productos suministrados por K+S Chile S.A. han sido fabricados bajo los controles establecidos por un Sistema de Gestión de Calidad, implantado de acuerdo a lo establecido en la Norma ISO 9001:2015.

Además, cuenta certificación Kosher Parve, otorgada por Latin Kosher Certification, representada por el Rabbi Shoshan Ghori, Director Latin kosher.

18.- Resoluciones Sanitarias de las Plantas de Producción y Envasado (PPE):

Las diferentes Plantas de Proceso, están ubicadas de acuerdo con la siguiente:

18.1.- Planta PPE Iquique:

Puerto Patillos s/n, km 60 Ruta A-1. Resolución Sanitaria N° 229 del Servicio de Salud de Iquique de la Región de Tarapacá, de fecha 13 de Febrero de 2001

18.2.- Planta PPE San Antonio:

Angamos 1581 y 1598, San Antonio. Resolución Sanitaria: N° 377 de la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región de Valparaíso de fecha 10 de Julio de 2006.

18.3.- Planta PPE Talcahuano:

Colón 2005, Talcahuano. Resolución Sanitaria: N° 1462 de la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región del Bío Bío, de fecha 24 de Octubre de 2012.

18.4.- Planta PPE Puerto Montt:

Andina 60, Parque Industrial Puerto Montt. Resolución Sanitaria: N° 137 de la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región de Los lagos, de fecha 28 de Enero de 2008.

NOTA: En caso de no recibir comentarios, por parte del cliente, en 10 días, se entiende por aceptada esta hoja de productos por parte de él.