



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) | 99,1 % mín |
| Humedad | 0,07 % máx |
| Insolubles (en agua) | 0,11 % máx |
| Sulfato (c/Na ₂ SO ₄) | 0,70 % máx |
| Calcio (c/Ca) | 0,07 % máx |
| Magnesio (c/Mg) | 0,03 % 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 (%) |
|------------------------|-----------------------|
| 20 | 16 máx retenido |
| 40 | 15 – 63 retenido |
| 100 | 28 máx pasando |

5.3.- **Microbiológicas:** No aplica, ya que el producto no está clasificado en los grupos microbiológicos del RSA.

5.4.- **Características Organolépticas – Sensoriales:**

| | |
|---------|---|
| Aspecto | Grano fino, homogéneo y 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 o 3 maxisacos en altura

7.- **Envases:**

Sacos de polipropileno de:

25 kg código SAP P3000660

1000 kg código SAP P3000537

Los sacos y maxisacos 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, 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.

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 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.

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



15.- Información nutricional:

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

Código SAP: P3000660

| 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: P3000537

| 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)



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 Ghouri, 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 de cliente, en 10 días, se entiende por aceptada esta hoja de productos por parte de él.