



**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.

**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.

El cloruro de potasio es producido por K+S Kali GmbH, en Kassel, Alemania. Este producto posee certificación IFS 6 Food y certificación Kosher.

**3.- Uso Previsto:**

Consumo directo, así como ingrediente para la elaboración y preparación de alimentos por la industria del ramo que requieran menos contenido de sodio que la sal habitual

**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)	73,4 % máx
Cloruro de Potasio (c/KCl)	24,2 % mín
Humedad	0,3 % máx
Yodo (c/I <sub>2</sub> )	20 - 60 mg/kg
Nitratos (c/KNO <sub>3</sub> )	70 mg/kg máx
Nitritos (c/NO <sub>2</sub> )	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**

A este producto se le adiciona hasta un máximo de 0,2% de dióxido de silicio amorfo



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 (%)
30	10 máx retenido
50	10 – 90 retenido
100	50 máx pasando

5.3.- **Microbiológicas:** De acuerdo con 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 fino, 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:

20 kg código SAP P2001067

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:

60 sacos x 20 kg 1200 kg Neto

HP\_Biosal Panadera

Página 2 de 6



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 este se encarpa para proteger 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:**

A este producto se le ha adicionado dióxido de silicio amorfo y carbonato de magnesio. Ambos utilizados como antiaglomerantes.

**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 Biosal, 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 contiene yodo y cumple con la siguiente tabla nutricional:

**Código SAP: P2001067**

Porción: 1 g (1/4 cucharadita) Porciones por envase: 20.000		
	100 g	1 Porción
Energía (kcal)	8	0,08
Proteínas (g)	0	0
Grasas Totales (g)	0	0
Hidratos de Carb. Disp. (g)	2	0,02
Azúcares Totales (g)	2	0,02
Sodio (mg)	28.900	289
Potasio (mg)	12.700	127
Yodo (mg)	2 - 6	(*) 13,3% - 40,0%

(\*) % en relación a la Dosis Diaria Recomendada

**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.

También cuenta con certificación HACCP y, además, cuenta certificación Kosher Parve, otorgada por Latin Kosher Certification, representada por el Rabbi Shoshan Ghouri, Director Latin Kosher.

**18.- Resolución Sanitaria de la Planta de Producción y Envasado (PPE):**

**18.1.- 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.