

La sal marina seca T1 de las Salinas de Bras del Port es obtenida mediante métodos tradicionales de producción. **Sus únicos ingredientes son el agua del mar Mediterráneo, el viento y el sol.**

La sal producida en nuestros cristalizadores, tras un proceso de centrifugado, secado y cribado, ofrece las máximas garantías de calidad y seguridad alimentaria.

IDENTIFICACIÓN

- **Características organolépticas:** Cristales de sabor salado, color blanco y sin aroma.
- **Ingredientes:** Sal marina, antiaglomerante: E-536 < 20 ppm (RE 1129/2011).

PROPIEDADES QUÍMICAS

	Valor medio (Análisis externos 2020)	Valor referencia RD 1424/83
NaCl (b.s) (%)	99,6	> 97
Humedad (a 110°C) (%)	0,11	< 0,5
Residuo insoluble (%)	0,004	< 0,5
MgO (%)	0,05	< 2
Nitritos, nitratos, sales amónicas (ppm)	< 10	< 20

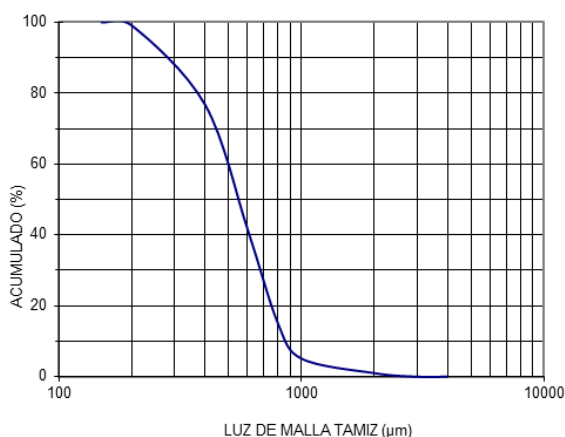
METALES PESADOS

	Valor medio (Análisis externos 2020)	Valor referencia RD 1424/83
Arsénico (ppm)	< 0,5	< 1 (< 0,5 ¹)
Cobre (ppm)	< 0,2	< 2
Plomo (ppm)	< 0,5	< 2 (< 1 ¹)
Cadmio (ppm)	0,05	< 0,5 ¹
Mercurio (ppm)	0,01	< 0,1 ¹

¹RE(UE) 2023/915

DISTRIBUCIÓN GRANULOMÉTRICA

- > 1 mm : 0% - 20%
- 1 mm > x > 0,2 mm : 77% – 100%
- < 0,2 mm : 0% - 3 %



COMPOSICIÓN MICROBIOLÓGICA

El R.D. 135/2010 derogó el artículo 13.1.6 del R.D. 1424/1983 relativo a la composición microbiológica de los alimentos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Por 100 g	% IR*
Valor energético	0 kJ / 0 kcal	-
Grasas de las cuales ácidos grasos saturados	0 g 0 g	- -
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	0 g 0 g	- -
Proteínas	0 g	-
Sal	97,8 g	-
Magnesio	30 mg	8 %
Calcio	76,7 mg	9,5%
Potasio	22,5 mg	1,1%

* Ingesta de Referencia de un adulto medio (840 kJ / 2.000 Kcal).

FORMATOS | Monodosis 1 g · Paquetes 1 kg · sacos 25 kg · BB 1000-1200. Para más información, consulte las fichas logísticas.



CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO | Guardar en recipiente cerrado, en ambiente fresco y seco. Producto no perecedero.

Sal de la rutina con una sal fuera de lo común

BRAS DEL PORT, S.A.

Ctra. Cartagena-Alicante, km 85 | Apartado de Correos, 1 | 03130 SANTA POLA (Alicante)

Tel. 96 541 33 47 | e-mail info@brasedelport.com | www.brasedelport.com



1ª Salina marina europea certificada en la Norma ISO 9001:2008 en todas las fases de producción.



❖ **ALÉRGENOS (Conforme al RE 1169/2011/CE)**

La SAL MARINA SECA T1 POLASAL se produce sin el uso de ingredientes que puedan contener alguno de los alérgenos incluidos en el Anexo II del Reglamento (UE) N° 1169/2011.

Tampoco contienen alérgenos los aditivos y/o ingredientes que utilizamos en nuestros productos, por lo que no existe riesgo de contaminación directa o cruzada por nuestros productos.

❖ **CADUCIDAD / CONSUMO PREFERENTE**

❖ La SAL MARINA SECA T1 POLASAL no requiere de fecha de caducidad al no tratarse de un alimento microbiológicamente muy perecedero. No requiere tampoco de indicación de fecha de duración mínima tal y como contempla la legislación vigente [(punto 1.d) del ANEXO X del Reglamento (UE) N° 1169/2011].

❖ **SISTEMA DE LOTEADO**

La codificación del lote de este producto sigue el siguiente esquema: XXYYZZ, donde:

XX: se corresponde con el día de producción.

YY: se corresponde con el mes de producción.

ZZ: se corresponde con las dos últimas cifras del año de producción.

De este modo, un producto con lote 160923 se correspondería con la producción del 16 de septiembre de 2023.

❖ **GMO (Organismos modificados genéticamente)**

La SAL MARINA SECA T1 POLASAL no contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborada a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental (de acuerdo con los Reglamentos CE 1830/2003 y 1829/2003).

❖ **IRRADIACIÓN y RADIOACTIVIDAD**

La SAL MARINA SECA T1 POLASAL no ha sido tratada por ningún tipo de radiación ionizante (RD 348/2001).

❖ **DECLARACIÓN "TRANS FAT FREE"**

La SAL MARINA SECA T1 POLASAL se ha elaborado sin utilizar grasas hidrogenadas (grasas trans).

❖ **SIN GRASA DE PALMA**

La SAL MARINA SECA T1 POLASAL no contiene grasa de palma ni sus derivados.

❖ **APTITUD HALAL**

La SAL MARINA SECA T1 POLASAL cumple con los requisitos de APTITUD HALAL.

❖ **APTITUD KOSHER**

La SAL MARINA SECA T1 POLASAL cumple con los requisitos de APTITUD KOSHER.

❖ **VEGETARIANISMO / VEGANISMO**

La SAL MARINA SECA T1 POLASAL no es de origen animal y en su producción y transformación no se ha utilizado en ningún momento alimentos o sustancias de origen animal, ni en su forma natural, ni en su forma procesada. Esto incluye aditivos, catalizadores, aromas, enzimas y coadyuvantes

❖ **SIN GLUTEN / APTO PARA CELÍACOS**

La SAL MARINA SECA T1 POLASAL es de origen mineral y no contiene gluten en su composición. Garantizamos la ausencia de gluten por contaminación cruzada en el producto suministrado al no utilizar materias primas que puedan contenerlo.

❖ **AUSENCIA PROTEÍNAS LÁCTEAS / SIN LACTOSA**

La SAL MARINA SECA T1 POLASAL es de origen mineral y no contiene proteínas lácteas ni lactosa en su composición. Garantizamos la ausencia de proteínas lácteas y/o lactosa por contaminación cruzada en el producto suministrado al no utilizar materias primas que puedan contenerlo.

❖ **RESIDUOS PLAGUICIDAS**

La SAL MARINA SECA T1 POLASAL, al tratarse de un producto de origen mineral, no figura en el Anexo del Reglamento (UE) N° 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal. Tampoco está incluida en los ámbitos de aplicación de los Reglamentos (UE) N° 396/2005 y 400/2014.

❖ **MATERIAL EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

Los materiales de embalaje utilizados en el envasado de la SAL MARINA SECA T1 POLASAL cumplen con la normativa relativa a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos, regulada por el Reglamento (CE) N° 1935/2004 y Reglamento (CE) N° 10/2011 así como las posteriores modificaciones (Reglamento 1183/2012).

Sal de la rutina con una sal fuera de lo común

BRAS DEL PORT, S.A.

Ctra. Cartagena-Alicante, km 85 | Apartado de Correos, 1 | 03130 SANTA POLA (Alicante)

Tel. 96 541 33 47 | e-mail info@brasdelpport.com | www.brasdelpport.com



1ª Salina marina europea certificada en la Norma ISO 9001:2008 en todas las fases de producción.

Dried sea salt T1 Polasal from Bras del Port Sea Saltworks is obtained by traditional methods of production. **Its only ingredients are the Mediterranean sea water, wind and sun.**

The sea salt produced in our crystallizers, after a process of centrifugation, drying and screening, offers the maximum guarantees of quality and food safety.

IDENTIFICATION

- **Organoleptic characteristics:** Crystals of salty taste, white color and odorless.
- **Ingredients:** Sea salt, anticaking agent: E-536 < 20 ppm (RE 1129/2011).

CHEMICAL CHARACTERISTICS

	Average value (External analyses 2020)	Reference value RD 1424/83
NaCl (on dry basis) %	99,6	> 97
Loss of mass (at 110°C) %	0,11	< 0,5
Aqueous insoluble %	0,004	< 0,5
MgO (%)	0,05	< 2
Nitrites, nitrates and ammoniac salts (ppm)	< 10	< 20

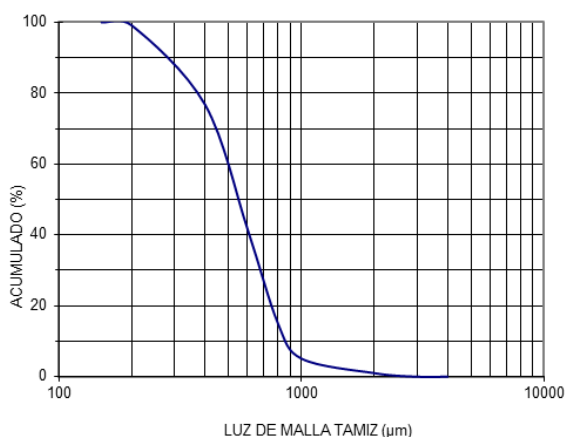
HEAVY METALS

	Average value (External analyses 2020)	Reference value RD 1424/83
Arsenic (As) (ppm)	< 0,5	< 1 (< 0,5 ¹)
Copper (Cu) (ppm)	< 0,2	< 2
Lead (Pb) (ppm)	< 0,5	< 2 (< 1 ¹)
Cadmium (Cd) (ppm)	0,05	< 0,5 ¹
Mercury (Hg) (ppm)	0,01	< 0,1 ¹

¹RE(UE) 2023/915

GRANULARITY

- > 1 mm : 0% - 20%
- 1 mm > x > 0,2 mm : 77% – 100%
- < 0,2 mm : 0% - 3 %



MICROBIOLOGICAL COMPOSITION

The R.D. 135/2010 repealed article 13.1.6 of the R.D. 1424/1983 relative to the microbiological composition of food.

NUTRITION FACTS

	Per 100 g	% IR*
Energy value	0 kJ / 0 kcal	-
Fats	0 g	-
of which saturated fatty acids	0 g	-
Carbohydrate	0 g	-
of which sugars	0 g	-
Protein	0 g	-
Salt	97,8 g	-
Magnesium	30 mg	8 %
Calcium	76,7 mg	9,5%
Potassium	22,5 mg	1,1%

* Reference intake is based on a 2,000 calorie diet.

PACKAGING | Single serve 1 g · 1 kg package · 25 kg bags · BB 1000-1200 kg. For more information, see the logistic sheets.



CONSERVATION AND STORAGE | Sodium chloride is stable in the long term, as long as it is kept in a dry place. Non-perishable product.

Get out of the routine, get out of the common

BRAS DEL PORT, S.A.

Ctra. Cartagena-Alicante, km 85 | 03130 SANTA POLA (Alicante) | SPAIN
Tel. 96 541 33 47 | e-mail info@brasdelport.com | www.brasdelport.com



1st European Sea Saltworks certified with the ISO 9001:2008 in all production phases.



❖ **ALLERGENS (According RE 1169/2011/CE)**

DRIED SEA SALT T1 POLASAL is produced without the use of ingredients that may contain any of the allergens included in the Annex II of Regulation (EU) N° 1169/2011.

Additives and/or ingredients that we use in our products do not contain allergens either, so there is no risk of direct or cross-contamination by our products.

❖ **EXPIRY / PREFERRED CONSUMPTION**

DRIED SEA SALT T1 POLASAL does not require an expiration date as it is not a highly perishable microbiological food. Nor does it require an indication of the date of minimum duration as contemplated by current legislation [(point 1.d) of the Annex X of Regulation (EU) N° 1169/2011]

❖ **BATCHING SYSTEM**

The batch coding of this product follows the following scheme: XXYYZZ, where:

XX: corresponds to the day of production.

YY: corresponds to the month of production.

ZZ: corresponds to the last two digits of the year of production.

In this way, a product with batch 160923 would correspond to the production of September 16, 2023.

❖ **GMO (Genetically modified organisms)**

DRIED SEA SALT T1 POLASAL does not contain genetically modified organisms, has not been made from them or has suffered accidental contamination (in accordance with the Regulations EC 1830/2003 and 1829/2003).

❖ **IRRADIATION and RADIOACTIVITY**

DRIED SEA SALT T1 POLASAL has not been treated by any type of ionizing radiation (RD 348/2001).

❖ **“TRANS FAT FREE” DECLARATION**

DRIED SEA SALT T1 POLASAL has been made without using hydrogenated fats (trans fats).

❖ **PALM OIL FREE**

DRIED SEA SALT T1 POLASAL does not contain palm oil or its derivatives.

❖ **HALAL**

DRIED SEA SALT T1 POLASAL meets HALAL requirements.

❖ **KOSHER**

DRIED SEA SALT T1 POLASAL meets KOSHER requirements.

❖ **VEGETARIANISM / VEGANISM**

DRIED SEA SALT T1 POLASAL is not of animal origin and in its production and transformation; food or substances of animal origin have not been used at any time, neither in its natural form nor in its processed form. This includes additives, catalysts, flavourings, enzymes and processing aids.

❖ **GLUTEN FREE / SUITABLE FOR CELIAC**

DRIED SEA SALT T1 POLASAL is of mineral origin and does not contain gluten in its composition. We guarantee the absence of gluten due to cross contamination in the supplied product by not using raw materials that may contain it.

❖ **LACK OF MILK PROTEINS / LACTOSE FREE**

DRIED SEA SALT T1 POLASAL is of mineral origin and does not contain milk proteins or lactose in its composition. We guarantee the absence of milk proteins and/or lactose due to cross contamination in the product supplied by not using raw materials that may contain it.

❖ **PESTICIDE RESIDUES**

DRIED SEA SALT T1 POLASAL, as it is a product of mineral origin, it does not appear in the Annex of Regulation (EU) N° 396/2005 on maximum residue limits for pesticides in food and feed of plant and animal origin. Nor is it included in the scope of application of the Regulations (EU) N° 396/2005 and 400/2014.

❖ **FOOD CONTACT MATERIALS**

The packaging materials used in the packaging of the DRIED SEA SALT T1 POLASAL comply with the regulations on materials and objects intended to come into contact with food, regulated by the Regulations (EC) N° 1935/2004 and (EC) 10/2011 as well as subsequent amendments (Regulation 1183/2012).

Get out of the routine, get out of the common

BRAS DEL PORT, S.A.

Ctra. Cartagena-Alicante, km 85 | 03130 SANTA POLA (Alicante) | SPAIN

Tel. 96 541 33 47 | e-mail info@brasdelport.com | www.brasdelport.com



1st European Sea Saltworks certified with the ISO 9001:2008 in all production phases.