



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 fina 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.

3.- Uso Previsto:

Consumo directo, así como ingrediente para la elaboración y preparación de alimentos.

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: 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)	99,0 % mín
Humedad	0,06 % máx
Insolubles (en agua)	0,07 % máx
Sulfato (c/Na ₂ SO ₄)	0,90 % máx
Calcio (c/Ca)	0,10 % máx
Magnesio (c/Mg)	0,02 % máx
Yodo (c/I ₂)	20 - 60 mg/kg
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

A este producto se le adiciona hasta un máximo de 0,1% 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 (%)
20	14 máx retenido
40	18 – 66 retenido
100	28 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
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:**

Primario: Film de polietileno

Secundario: Film de polietileno

Bolsa 10 x 1kg P3000493

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

La unidad de venta en pallets tiene la siguiente configuración:

Bolsa 10 x 1kg 120 contenedoras x 10 unidades cada una

La unidad de venta por contenedora tiene la configuración de Bolsa 10 x 1kg

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, fecha de elaboración, 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 bolsa 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:

A este producto se le ha adicionado dióxido de silicio amorfo como antiaglomerante y yodato de potasio



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.



15.- Información nutricional:

Este producto contiene yodo como aditivo y cumple con la siguiente tabla nutricional:

Tabla nutricional Bolsa Sal Fina Sirena

Porción: 1 g (1/4 cucharadita) Porciones por envase: 1.000		
	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
		(*)
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 Ghooori, 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.

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.