



603 - Ámbares del Eoceno		603 - Eocene Ambers																					
<b>Invasado por</b>	Nº RGS 24.01396/B	<b>Packaged by</b>	Nº RGS 24-01396/B																				
<b>Origen</b>	España	<b>Origin</b>	Spain																				
<b>Denominación</b>	Sal gema ligera en sodio (mínimo reducción 25% de sodio)	<b>Designation</b>	Light-sodium salt (sodium chloride minimum 25% reduction)																				
<b>Presentación</b>	Sal gema ligera en sodio (mínima reducción 25% de sodio), envasada en envases de PP, papel, cartón, vidrio o porcelana, con indicación de peso, uso y denominación.	<b>Presentation</b>	Light-sodium rock salt (sodium chloride minimum 25% reduction), packaged in containers of PP, paper, paperboard, glass or porcelain, indicating weight, use and designation.																				
<b>Vida útil</b>	Producto NO perecedero	<b>Sell-by date</b>	Non-perishable product																				
<b>Ingredientes</b>	Sal gema ligera en sodio (mínimo reducción 25% de sodio), antiapelmazante E535 (<10ppm)	<b>Ingredients</b>	Light-sodium salt (sodium chloride minimum 25% reduction), anticaking E535 (<10 ppm)																				
<b>Uso previsto</b>	Condimento alimentario	<b>Expected use</b>	Food seasoning																				
<b>Modo de uso</b>	Uso en todo tipo de platos. Condimentar al servir	<b>Form of use</b>	Use in all types of plates. Season when serving																				
<b>Uso inadecuado</b>	Exceso de dosificación de producto, puede modificar las características organolépticas que se obtengan al final	<b>Unexpected use</b>	Not controlled dosing of the product can change the final organoleptic properties.																				
<b>Materiales en contacto con el producto</b>	Polipropileno, papel, cartón, vidrio o porcelana	<b>Materials in contact with the product</b>	Polypropylene, paper, paperboard, glass or porcelain																				
<b>Propiedades físicas</b>	<table border="0"> <tr> <td><b>Aspecto</b></td> <td>Sólido cristalino</td> </tr> <tr> <td><b>Color</b></td> <td>Rosado</td> </tr> <tr> <td><b>Sabor</b></td> <td>Salado</td> </tr> <tr> <td><b>Olor</b></td> <td>Ligeramente picante</td> </tr> <tr> <td><b>Tamaño de partícula</b></td> <td>&lt;0,7mm</td> </tr> </table>	<b>Aspecto</b>	Sólido cristalino	<b>Color</b>	Rosado	<b>Sabor</b>	Salado	<b>Olor</b>	Ligeramente picante	<b>Tamaño de partícula</b>	<0,7mm	<b>Physical properties</b>	<table border="0"> <tr> <td><b>Aspect</b></td> <td>Crystalline solid</td> </tr> <tr> <td><b>Color</b></td> <td>Pinkish</td> </tr> <tr> <td><b>Taste</b></td> <td>Salty</td> </tr> <tr> <td><b>Odor</b></td> <td>Slightly spicy</td> </tr> <tr> <td><b>Particle size</b></td> <td>&lt;0,7mm</td> </tr> </table>	<b>Aspect</b>	Crystalline solid	<b>Color</b>	Pinkish	<b>Taste</b>	Salty	<b>Odor</b>	Slightly spicy	<b>Particle size</b>	<0,7mm
<b>Aspecto</b>	Sólido cristalino																						
<b>Color</b>	Rosado																						
<b>Sabor</b>	Salado																						
<b>Olor</b>	Ligeramente picante																						
<b>Tamaño de partícula</b>	<0,7mm																						
<b>Aspect</b>	Crystalline solid																						
<b>Color</b>	Pinkish																						
<b>Taste</b>	Salty																						
<b>Odor</b>	Slightly spicy																						
<b>Particle size</b>	<0,7mm																						
<b>Composición química típica</b>	<table border="0"> <tr> <td>NaCl</td> <td>&lt;75%</td> </tr> <tr> <td>KCl</td> <td>&gt;24%</td> </tr> <tr> <td>Cloruros y sulfatos cálcicos y magnésicos</td> <td>&lt;2%</td> </tr> </table>	NaCl	<75%	KCl	>24%	Cloruros y sulfatos cálcicos y magnésicos	<2%	<b>Typical chemical composition</b>	<table border="0"> <tr> <td>NaCl</td> <td>&lt;75%</td> </tr> <tr> <td>KCl</td> <td>&gt;24%</td> </tr> <tr> <td>Calcium and magnesium chlorides and sulfates</td> <td>&lt;2%</td> </tr> </table>	NaCl	<75%	KCl	>24%	Calcium and magnesium chlorides and sulfates	<2%								
NaCl	<75%																						
KCl	>24%																						
Cloruros y sulfatos cálcicos y magnésicos	<2%																						
NaCl	<75%																						
KCl	>24%																						
Calcium and magnesium chlorides and sulfates	<2%																						
<b>Información Nutricional</b>	<p>100 g contiene:</p> <table border="0"> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>72,5</td> </tr> <tr> <td>Sodio (g)</td> <td>29,0</td> </tr> <tr> <td>Potasio (ppm)</td> <td>14000</td> </tr> <tr> <td></td> <td>(700 % VRN)</td> </tr> </table> <p>Contiene cantidades insignificantes de valor energético, grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares y proteínas. Sin gluten</p>	Sal (g)	72,5	Sodio (g)	29,0	Potasio (ppm)	14000		(700 % VRN)	<b>Nutritional Facts</b>	<p>100 g contains:</p> <table border="0"> <tr> <td>Salt (g)</td> <td>72,5</td> </tr> <tr> <td>Sodium (g)</td> <td>29,0</td> </tr> <tr> <td>Potassium (ppm)</td> <td>14000</td> </tr> <tr> <td></td> <td>(700 % NVRs)</td> </tr> </table> <p>Contains negligible amounts of energy value, fat, saturates, carbohydrate, sugars and protein. Without gluten</p>	Salt (g)	72,5	Sodium (g)	29,0	Potassium (ppm)	14000		(700 % NVRs)				
Sal (g)	72,5																						
Sodio (g)	29,0																						
Potasio (ppm)	14000																						
	(700 % VRN)																						
Salt (g)	72,5																						
Sodium (g)	29,0																						
Potassium (ppm)	14000																						
	(700 % NVRs)																						
<b>Información sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias según Anexo II del R (UE) 1169/2011</b>	Está elaborado con materias primas, exentos de los productos y/o sustancias que se relacionan en el anexo, conforme a la información y documentación facilitada por los proveedores de estas	<b>Information about Substances or products causing allergies or intolerances according to Annex II R(EU) 1169/2011</b>	It's manufactured with raw materials exempt of products and/or substances given in the annex, according to the information and documentation provided by the suppliers of them																				
<b>Información referente a OMGs</b>	No contiene ni está producido a partir de organismos modificados genéticamente	<b>Information regarding GMOs</b>	Does not contain and/or is not produced from genetically modified organisms.																				
<b>Almacenamiento</b>	Conservar cerrado, preferentemente, en un lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente	<b>Storage</b>	Store closed, preferably in a clean, cool and dry place at room temperature																				