





Ficha Información Técnica

Technical Data Sheet

909 – Bio Flocons Sel® - Algas		909– Bio Flocons Sel® - Seaweed																	
Envasado por	N °RGS 24.01396/B	Packaged by	N °RGS 24-01396/B																
Origen	España	Origin	Spain																
Denominación	Condimento preparado	Designation	Seasoning																
Presentación	Sal cristalizada en escamas mezclada con especias envasada en envases de PP, papel, cartón, vidrio o porcelana, con indicación de peso, uso y denominación.	Presentation	Crystallized salt mixed with spices packaged in containers of PP, paper, paperboard, glass or porcelain, indicating weight, use and designation.																
Vida útil	2 años desde la fecha de fabricación	Sell-by date	2 years from the manufacturing date																
Ingredientes	Sal en escamas, algas* 20% (lechuga de mar (ulva lactuca), dulce (palmaria palmata, nori (porphyra umbilicalis)) *Procedentes de agricultura ecológica	Ingredients	Salt Flakes, seaweed* 20% (sea lettuce (ulva lactuca), dulce (palmaria palmata, nori (porphyra umbilicalis)) *organically grown																
Uso previsto	Condimento alimentario	Expected use	Food seasoning																
Modo de uso	Uso en todo tipo de platos. Condimentar al servir	Form of use	Use in all types of plates. Season when serving																
Materiales en contacto con el producto	Polipropileno, papel, cartón, vidrio o porcelana	Materials in contact with the product	Polypropylene, paper, paperboard, glass or porcelain																
Propiedades físicas	<table border="0"> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Sólido cristalino</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Blanco con puntos verdes y morados</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Salado</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>marino</td> </tr> </table>	Aspecto	Sólido cristalino	Color	Blanco con puntos verdes y morados	Sabor	Salado	Olor	marino	Physical properties	<table border="0"> <tr> <td>Aspect</td> <td>Crystalline solid</td> </tr> <tr> <td>Colour</td> <td>White with green and violet spots</td> </tr> <tr> <td>Taste</td> <td>Salty</td> </tr> <tr> <td>Odour</td> <td>seaweed</td> </tr> </table>	Aspect	Crystalline solid	Colour	White with green and violet spots	Taste	Salty	Odour	seaweed
Aspecto	Sólido cristalino																		
Color	Blanco con puntos verdes y morados																		
Sabor	Salado																		
Olor	marino																		
Aspect	Crystalline solid																		
Colour	White with green and violet spots																		
Taste	Salty																		
Odour	seaweed																		
Información Nutricional	100 g contiene:	Nutritional Facts	100 g contains:																
Energía KJ/Kcal	134 32	Energy value (KJ/Kcal)	134 32																
Grasas (g)	0,3	Fat (g)	0,3																
de las cuales saturadas(g)	0,1	saturated(g)	0,1																
H de carbono (g)	3,3	Carbohydrate (g)	3,3																
Azúcares(g)	0,0	sugars(g)	0,0																
Proteínas (g)	3,6	Protein (g)	3,6																
Sal (g)	80,9	Salt (g)	80,9																
Fibra (g)	4,5	Fiber (g)	4,5																
Información sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias según Anexo II del R (UE) 1169/2011	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	Information about Substances or products causing allergies or intolerances according to Annex II R(EU) 1169/2011	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																
Información referente a OMGs	No contiene ni está producido a partir de organismos modificados genéticamente	Information regarding GMOs	Does not contain and/or is not produced from genetically modified organisms.																
Almacenamiento	Conservar cerrado, preferentemente, en un lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente	Storage	Store closed, preferably in a clean, cool and dry place at room temperature																
	Agricultura UE ES-ECO-019-CT		Agriculture UE ES-ECO-019-CT																