

Produto

Sal Negro do Himalaia fino

DESCRIÇÃO

O Sal Negro do Himalaia vem de uma reserva natural, localizada próximo à cordilheira do Himalaia. Possui cloreto de sódio, cloreto de potássio, ferro e compostos de enxofre em sua composição, o que faz o seu sabor ser mais característico e pronunciado.

APLICAÇÃO

Por ser considerado um tempero refrescante, é adicionado a algumas bebidas de verão. O sal preto indiano pode ser usado polvilhado sobre batatas fritas ou pipoca ou couve para um sabor único e saboroso. Obviamente, os veganos apreciam o sal preto porque acrescenta o cheiro e o sabor dos ovos aos pratos sem ovos.

COMPOSIÇÃO

Sal negro do Himalaia fino, NÃO CONTÉM GLÚTEN
NÃO CONTÉM ALERGENICO
NÃO CONTÉM GMO

PAÍS DE ORIGEM

Paquistão

Peso líquido:

10 kg

Peso bruto:

10,05 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 1g (1 COLHER DE CAFÉ)			
Quantidade por porção	100 g	1 g	% VD (*)
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%
Carboidratos	0 g	0 g	0%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	0 g	0 g	0%
Gordura totais	0 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0 g	0%
Sódio	38000 mg	380 mg	1%

*percentual de valores diários fornecidos pela porção

VALIDADE

24 e 60 meses da data de fabricação.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANÁLISES

Teor de iodo no sal destinado ao consumo humano (RDC Nº 23, DE 24 DE ABRIL DE 2013 - ANVISA)		
Produto	Micronutriente	Parâmetros
Sal	Iodo	igual ou superior a 15 miligramas até o limite máximo de 45 miligramas de iodo por quilograma de produto.

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
	Limite Máximo (mg/kg)
Arsênio	0,50 mg/kg
Chumbo	0,50 mg/kg
Cádmio	2,00 mg/kg



"As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição."