

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

1.1	Nombre de producto	COALIMENT SAL LAVAVAJILLAS BOLSA 2KG
1.2	Denominación Legal	SAL MARINA PARA LAVAVAJILLAS
1.3	Tipo de producto	DROGUERÍA
1.4	Formato	2 KGM
1.5	Marca	MARCA COVALCO
1.6	Descripción del producto	Sal marina gruesa Seca T-3. Sal marina 100% natural (procedente de la evaporación del agua del mar), refinada y secada exclusivamente por medios físicos sin utilización de ningún tipo de aditivos. El producto se presenta en forma de cristales blancos, limpios y libres de materias extrañas, inoloros, solubles en agua y de sabor salino franco, con ausencia de sabores anormales. La humedad no excede del 0,5%.
1.7	Número Formula	
1.8	Código Perfume	
1.9	Nombre Perfume	

2. DATOS DEL FABRICANTE

2.1	Razón Social	DANIEL CARPEÑO E HIJOS, S.L.
2.2	Dirección	C/CAMINO DE HORMIGUERAS Nº 155
2.3	Provincia/País	
2.4	Teléfono/Fax	91/7774708; Tlf 24h: 661.59.10.83 - 91/0524147
2.5	Página web	Madrid

3. DATOS DE PLANTAS DE PRODUCCIÓN

Raz. Social	Dirección	Provincia/País	Tel./Fax	Contacto Calidad	Email/Tel. Calidad
Daniel Carpeño e Hijos, S.L.	Polígono Ind. Vallecas Camino de Hormigueras, 155	Madrid - España	91-777-47-08 - 91-052-41-47	Tamara Buenaño Bodas	salroca01@yahoo.es - 91-777-47-08

4. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

4.1. Materias primas

Agrup.	Componentes (Función)	Porc.	Pureza	Toler.	Frec.	Alérgenos**	Origen	Control
-	Sal Marina ()	99,99	100%		cuatrimestral		ESPAÑA	Int.

*Ordenados en % según orden decreciente

**Alérgenos, indicar origen y componente específico

4.2. Características físico-químicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Uds./Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
ARSÉNICO	< 0.5 mg./Kg.	< 0.5 mg./Kg.	cuatrimestral	No	ICP/MS

4.2. Características físico-químicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Uds./Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
CADMIO	< 0,5 mg./Kg.	< 0,5 mg./Kg.	cuatrimestral	No	ICP/MS
CLORURO SÓDICO	> 97 %	> 97 %	cuatrimestral	No	Argentromía
COBRE	< 2 mg./Kg.	< 2 mg./Kg.	cuatrimestral	No	ICP/MS
GRANULOMETRÍA: ENTRE 0-12 MM	80%	80%	cuatrimestral	No	Tamización
HUMEDAD	< 5%	< 5%	cuatrimestral	No	Gravimetría
MAGNESIO	< 2%	< 2%	cuatrimestral	No	complexometría
MERCURIO	< 0,1 mg./Kg.	< 0,1 mg./Kg.	cuatrimestral	No	ICP/MS
NITROGENO KJEDHAL	< 20 g./Kg.	< 20 g./Kg.	cuatrimestral	No	interno LQMSA
PLOMO	< 1 mg./Kg.	< 1 mg./Kg.	cuatrimestral	No	ICP/MS
RESIDUO INSOLUBLE	< 5 gr./Kg.	< 5 gr./Kg.	cuatrimestral	No	Gravimetría

4.3. Características microbiológicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Uds./Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
LISTERIA MONOCYTOGENES	< 1000 ufc/gr.	< 1000 ufc/gr.	cuatrimestral	No	PNTE/LQM/ MIC0122

4.4. Características organolépticas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
ASPECTO	granulado cristalino, limpio y suelto		en cada recepción de materia prima	Sí	inspección visual
COLOR	blanco		en cada recepción de materia prima	Sí	inspección visual
OLOR	inodoro		en cada recepción de materia prima	Sí	inspección visual
TEXTURA	propia de la sal		en cada recepción de materia prima	Sí	inspección visual

5. FICHA DE ETIQUETADO

5.1	Composición	Mayor o igual al 30%	Sal marina			
		Mayor al 15% pero menor o igual al 30%				
		Mayor al 5% pero menor o igual al 15%				
		Menor o igual al 5%				
		Otros				
5.2	Componentes (otros productos)	No				
5.3	Instrucciones de uso adecuado	Llene el depósito de sal siguiendo las instrucciones del fabricante. Se recomienda revisar el nivel de sal frecuentemente, procurando que siempre tenga sal.				
5.4	Precauciones especiales (si aplica)	No aplica				
5.5	Peso neto	2 kg	Signo control estadísico de peso "e"		Sí	
5.6	Capacidad		Signo control estadísico de peso "e"		No	
5.7	Capacidad neta		Signo control estadísico de peso "e"		No	
5.8	Vida útil (si aplica)					
5.9	Modo de identificación F.Cad/ CP (si aplica)	Lote: ver en el lateral del envase.				
5.10	Lote de fabricación	Se corresponde a la fecha de envasado				
5.11	Identificación del lote	AAMMDD, en el lateral del paquete. Se corresponde a la fecha de envasado (año, mes, día)				
	Código EAN	8413176917515	5.14	Punto Verde	Sí	
	Atención al cliente	contacto@grupoifa.es				
5.12	Dosificación					
5.13	Menciones obligatorias	Manténgase fuera del alcance de los niños. No ingerir. En caso de accidente consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica: 91 562 04 20				
5.15	Otras menciones o textos	Asegura una perfecta protección anti calcárea de su vajilla.				
5.16	Indentificación proveedor	Fabricado por Daniel Carpeño e Hijos,S,L, C/ Camino de Hormigueras,155 28031 Madrid, 917774708, www.salroca.com, para IFA Retail, S.A. C/ Sepúlveda, 4, 28108 Alcobendas (Madrid). Información adicional sobre ingredientes: www.grupoifa.com. Teléfono: 902 222 301.				
5.17	Pictogramas	Reciclaje contenedor amarillo, Ecoembes				

6. CODIFICACION

6.1	Código UFI	
6.2	Biocidas	

7. FICHA TÉCNICA DE ENVASE Y EMBALAJE

7.1	Unidad de venta		Paquete de 2 kg						
7.2	Características de envase		Paquete cuadrado con los bordes termosellados						
Material		Uso del Material	Dimensiones	Peso/Unidad	Peso Equivalente / ud	Total	%Reciclado	Impuesto	Categoría Envase
PP		Envase	20x12x6	9,8 g		9,80000		No	P

7.3	Dimensiones envase		20x12x6 cm			7.4	Peso total envase		9,8 gramos
7.5	Sistema de cierre		termosellado						
7.6	Material embalaje		Polietileno de baja densidad						
7.7	Dimensiones de embalaje		20x25x22 cm						
7.8	Sistema de cierre de embalaje		Retractilado						

8. LEGISLACIÓN APLICABLE

Año	Ley	Legislación
1999	Real Decreto 770/1999	Real Decreto 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores.
999	Codex Alimentarius	Codex Alimentarius.
1989	Directiva 2003/89	Directiva 2003/89, de 10 de noviembre de 2003, por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios.
2003	RD 118/2003	RD 118/2003, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo.
2010	Real Decreto 135/2010	Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
1997	Real Decreto 145/1997	Real Decreto 145/1997, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
1998	Real Decreto 494/1998	Real Decreto 494/1998, de 27 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 145/1997, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
2003	Real Decreto 1275/2003	Real Decreto 1275/2003, de 10 de octubre, relativo a los complementos alimenticios.
1999	Real Decreto 1334/1999	Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
1983	Real Decreto 1424/1983	Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles.
2011	Real Decreto 1634/2011	Real Decreto 1634/2011, de 14 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles.
1995	Real Decreto 2207/1995	Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.

Año	Ley	Legislación
2002	REGLAMENTO (CE) No 178/2002	REGLAMENTO (CE) No 178/2002 , de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
2011	REGLAMENTO (UE) No 10/2011	REGLAMENTO (UE) No 10/2011 , de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, (Texto pertinente a efectos del EEE)
2004	Reglamento (CE) nº 852/2004	Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios
2023	465	Reglamento (CE) nº 2023/465 en lo que respecta a los contenidos máximos de arsénico en determinados alimentos
2023	915	Reglamento (CE) nº 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006

9. PROCESO DE ELABORACIÓN

Descripción del proceso	ver fichero adjunto
Información adicional	

10. FIRMANTE

Nombre	Tamara Buenaño
Puesto	Responsable de Calidad
E-mail	salroca01@yahoo.es
Fecha	11/04/2025

LISTA DE COMPONENTES

1. NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO

COALIMENT SAL LAVAVAJILLAS BOLSA 2KG

2. MARCA

MARCA COVALCO

3. CÓDIGO DE BARRAS

8413176917515

4. USO

SAL MARINA PARA LAVAVAJILLAS

5. COMPOSICIÓN

Componente (nombre común o IUPAC)	Número CAS	Nombre INCI o de la lista de medicamentos (si aplica)
Sal Marina ()		cloruro sódico