

## 28-78 SAL DEL HIMALAYA EXTRA FINA 1kg

### Ingredientes

100% sal del Himalaya.

Puede usarse externamente, para elaborar cataplasmas, hacer lavados, baños e inhalaciones; o bien internamente, disuelta en bebidas o para cocinar. También podría usarse como máscara facial para regenerar e hidratar la piel.

### Información Nutricional (por 100g)

Energía (kJ)	
Energía (kcal)	
Grasas (g)	
- de las cuales saturadas (g)	
Hidratos de carbono (g)	
- de los cuales azúcares (g)	
Fibra Alimentaria (g)	
Proteínas (g)	
Sal (g)	

**100% VEGETAL**

Sin conservantes

Sin colorantes

Sin transgénicos

Sin grasas hidrogenadas

Sin azúcar añadido

### Características Técnicas

Certificación Bio	NO BIO
Envase	Envase plástico transparente con etiqueta
Peso Neto (g)	250g
Acondicionamiento	Cristales
Unidades por palet	
Tipo palet y medidas	Europeo 100x80
Código producto	28-78
EAN 13	8422791005651
EAN 14	
EAN 128	
Fecha de Caducidad	No tiene
Alergenos	No contiene
Modo de uso	Culinario y cosmético.
Tratamiento térmico	No aplica
Conservación	En un lugar fresco y seco.
Condición (vegano/vegetariano)	Vegano
Referencia Ficha Técnica	28-78
Fabricante	Vegetalia



29 de noviembre de 2016  
 Departamento de calidad

## DECLARACIÓ DE ALERGENOS Y NO OMG

DENOMINACIÓ DEL PRODUCTO:

28-78 SAL DEL HIMALAYA EXTRA FINA 1kg



Lista de productos alérgenos a declarar en el etiquetado según el anexo V del R.D. 1334/1999, de 31 de julio., por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios , modificado por: R.D. 2220/2004, R.D 36/2008 y R.D.1245/2008.	Productos causantes de alergias presentes en el producto como ingredientes del mismo.		Productos causantes de alergias con posibilidad de estar presentes en el producto acabado como trazas por compartir líneas de producción.		Nombre del ingrediente del que procede
	SI	NO	SI	NO	
<i>Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados,</i>		X		X	
<i>Crustáceos y productos a base de crustáceos.</i>		X		X	
<i>Huevos y productos a base de huevo.</i>		X		X	
<i>Pescado y productos a base de pescado,</i>		X		X	
<i>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.</i>		X		X	
<i>Soja y productos a base de soja,</i>		X		X	
<i>Leche y sus derivados (incluida la lactosa).</i>		X		X	
<i>Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch, castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos o alféngicos (Pistacia vera), macadamias o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados</i>		X		X	
<i>Apio y productos derivados.</i>		X		X	
<i>Mostaza y productos derivados.</i>		X		X	
<i>Granos de sésamo y productos derivados.</i>		X		X	
<i>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO<sub>2</sub>.</i>		X		X	
<i>Altramuces y productos a base de altramuces.</i>		X		X	
<i>Moluscos y productos a base de moluscos.</i>		X		X	

Todos los productos fabricados y/o desarrollados por Vegetalia SL se elaboran a partir de ingredientes que han sido certificados por nuestros proveedores como NO OMG.

29 de noviembre de 2016  
Departamento de calidad