





CÓDIGO FT: UESFT002 Versión: 1.0 Fecha: 13/01/2026	FICHA TÉCNICA REFISAL SAL VITAL PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 40% MENOS SODIO ALIMENTOS														
NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 40% MENOS SODIO QUE LA SAL NORMAL														
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	REFISAL SAL VITAL, SAL VITAL REFISAL, REFISAL VITAL														
PAIS	Colombia - Sur América														
ORIGEN	Mina														
REGISTRO SANITARIO	RSA-0007399-2019														
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un sólido blanco, cristalino, inodoro, higroscópico y altamente soluble en agua con 40% menos de cloruro de sodio.														
INGREDIENTES PRINCIPALES	Sal yodada y fluorizada, cloruro de potasio y anticompactante (carbonato de magnesio y/o dióxido de silicio).														
ESPECIFICACIONES DE CONTROL	Características Organolépticas														
	CARACTERÍSTICA	DESCRIPCIÓN													
	Apariencia	Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Sólido cristalino y blanco. Ausencia de material extraño.													
	Aroma	Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales)													
	Sabor	Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales)													
	Características Físicoquímicas														
	CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA										
			Min	Máx											
	Cloruro - Expresado como cloruro	% m/m Cl-	52	63	Potenciométrico										
	Potasio - Expresado como potasio	% m/m K+	17	24	Ión selectivo										
Recuentos microbiológicos				TÉCNICA											
CARACTERÍSTICA	UNIDADES	Min	Máx	N/A											
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A											
TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN Y EN 100 g:															
NUTRIENTE	CANTIDAD POR PORCIÓN	UNIDADES	% DE VALOR DIARIO												
Calorías	0	kcal	-												
Grasa Total	0	g	-												
Carbohidrato Total	0	g	-												
Proteína	0	g	-												
Sodio	373	mg	-												
Potasio	331-13	mg	-												
Calcio	6.2	mg	-												
Zinc	0	mg	-												
No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, Grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.															
Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.															
CONTENIDO DE ALERGENOS	No Contiene														
EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES	CANTIDAD ENVASADA	MATERIAL DEL EMPAQUE		PRESENTACIÓN											
		Primario	Secundario												
	25 kg	Saco de fibras en polipropileno		N/A											
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El código del lote corresponde a la información de trazabilidad de acuerdo con: Lugar de producción-Planta-Año-Día Juliano-Turno. Por ejemplo, para la codificación en el sistema, el lote quedará registrado hasta el turno, con un máximo de siete caracteres alfanuméricos. Este código iniciará con la letra "L", que identifica el lugar de producción (Colombia - Betania), seguida de la letra "E", que corresponde a la planta de Empaque de sal. A continuación, se incluirá el dígito "5", correspondiente al año 2025, seguido del día Juliano y el turno de fabricación.														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>LOTE</th> <th>PLANTA</th> <th>AÑO</th> <th>DÍA JULIANO</th> <th>TURNO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>L</td> <td>E</td> <td>5</td> <td>281</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>					LOTE	PLANTA	AÑO	DÍA JULIANO	TURNO	L	E	5	281	1
	LOTE	PLANTA	AÑO	DÍA JULIANO	TURNO										
L	E	5	281	1											
Adicionalmente, los dígitos que aparecen después del slash (/) en el codificado físico del producto corresponden exclusivamente a información de trazabilidad interna, relacionada con la máquina de empaque o línea de llenado y el país de comercialización. Estos dígitos no hacen parte del lote de entrega al cliente y se utilizan únicamente para el control y seguimiento interno de los procesos.															
VIDA ÚTIL	Es un producto mineral que tiene un tiempo de vida útil indefinido bajo las condiciones de almacenamiento sugeridas y por ser higroscópico debe almacenarse en lugar seco. Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.3, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g); no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal consumo humano / sal de calidad alimentaria.														
LEGISLACIÓN APLICABLE	Resolución 4241 de 1991 del ministerio de protección social, NTC 4423 Especies y Condimentos, Resolución 5109 de 2005 Rotulado de alimentos, Resolución 333 de 2011 Rotulado nutricional de alimentos														
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie; para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.														
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y consumo masivo														
CLIENTES VULNERABLES	personas a quienes el producto puede afectar, ej: Personas hipertensas o con hipercalcemia.														
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria: No se espera un uso diferente, al especificado según las instrucciones de uso. Es responsabilidad del cliente los efectos resultantes de un uso indebido. Tener en cuenta el fin previsto del producto, no confundir con productos similares.														
	Consumo humano: No se espera un uso diferente, al especificado según las instrucciones de uso. Es responsabilidad del cliente los efectos resultantes de un uso indebido. Tener en cuenta el fin previsto del producto, no confundir con productos similares. Apto para consumo humano.														
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe mantenerse en su envase original, bien cerrado y rotulado. Almacenar sobre estibas o tarimas, en un lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar, la humedad y fuentes de calor. No reingresar producto previamente extraído del envase. Mantener separado de sustancias incompatibles como ácidos y oxidantes. Se recomienda una temperatura entre 15 °C y 30 °C y una humedad relativa inferior al 60 %.														
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La distribución se realizará por transporte terrestre autorizado en vehículos limpios, cubiertos y libres de contaminantes, evitando exposición a lluvia, humedad o calor directo. La carga debe ir estibada sobre tarimas/estibas con sujeción adecuada para evitar desplazamientos, golpes o rupturas, no mezclar materiales incompatibles dentro del mismo vehículo. La entrega garantiza la trazabilidad del lote y envases cerrados.														
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	<ul style="list-style-type: none"> Durante la manipulación usar EPP básico (guantes, alzado de seguridad, gafas y tapabocas si hay polvo) y, en caso de derrame, recoger en seco y disponer conforme a la normativa vigente. No ingerir ni inhalar el polvo. Evitar contacto con ojos y piel usando EPP básico. No mezclar con ácidos, oxidantes u otras sustancias incompatibles. Mantener alejado de la humedad, fuentes de calor, alimentos sin procesar y personal no autorizado. No reutilizar envases ni reingresar producto extraído. En caso de derrame, recoger en seco y evitar que llegue a desagües o fuentes de agua. 														
INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	ATENCIÓN DE EMERGENCIAS. Planta Betania. Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá SERVICIO AL CLIENTE. CENTRO DE PRODUCCIÓN Y EXPORTACIONES. MEDELLÍN BNS S.A. Nit: 800-221-789-2 A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América														

LA IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD

CÓDIGO FT: UESFT002 Versión: 1.0 Fecha: 13/01/2026	FICHA TÉCNICA REFISAL SAL VITAL PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 40% MENOS SODIO													
ALIMENTOS														
NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 40% MENOS SODIO QUE LA SAL NORMAL													
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	REFISAL SAL VITAL, SAL VITAL REFISAL, REFISAL VITAL													
PAIS	Republica Dominicana													
ORIGEN	Mina													
REGISTRO SANITARIO	En trámite													
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un sólido blanco, cristalino, inodoro, higroscópico y altamente soluble en agua con 40% menos de cloruro de sodio.													
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, cloruro de potasio y anticompactante (carbonato de magnesio y/o dióxido de silicio).													
ESPECIFICACIONES DE CONTROL	Características Organolépticas													
	CARACTERÍSTICA	DESCRIPCIÓN												
	Apariencia	Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Sólido cristalino y blanco. Ausencia de material extraño.												
	Aroma	Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales)												
	Sabor	Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales)												
	Características Físicoquímicas													
	CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA									
			Min	Máx										
	Cloruro - Expresado como cloruro	% m/m Cl-	52	63	Potenciométrico									
	Potasio - Expresado como potasio	% m/m K+	17	24	Ión selectivo									
Recuentos microbiológicos														
CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA										
		Min	Máx											
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A										
TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN Y EN 100 g:														
NUTRIENTE	CANTIDAD POR PORCIÓN	UNIDADES	% DE VALOR DIARIO											
Calorías	0	kcal	-											
Grasa Total	0	g	-											
Carbhidrato Total	0	g	-											
Proteína	0	g	-											
Sodio	373	mg	-											
Potasio	331-13	mg	-											
Calcio	6.2	mg	-											
Zinc	0	mg	-											
No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, Grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.														
Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.														
CONTENIDO DE ALERGENOS	No Contiene													
EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES	CANTIDAD ENVASADA	MATERIAL DEL EMPAQUE		PRESENTACIÓN										
	25 kg	Primario Saco de fibras en polipropileno	Secundario N/A	Saco										
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El código del lote corresponde a la información de trazabilidad de acuerdo con: Lugar de producción-Planta-Año-Día Juliano-Turno. Por ejemplo, para la codificación en el sistema, el lote quedará registrado hasta el turno, con un máximo de siete caracteres alfanuméricos. Este código iniciará con la letra "L", que identifica el lugar de producción (Colombia - Betania), seguida de la letra "E", que corresponde a la planta de Empaque de sal. A continuación, se incluirá el dígito "5", correspondiente al año 2025, seguido del día Juliano y el turno de fabricación.													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>LOTE</th> <th>PLANTA</th> <th>AÑO</th> <th>DÍA JULIANO</th> <th>TURNO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>L</td> <td>E</td> <td>5</td> <td>281</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>					LOTE	PLANTA	AÑO	DÍA JULIANO	TURNO	L	E	5	281
LOTE	PLANTA	AÑO	DÍA JULIANO	TURNO										
L	E	5	281	1										
Adicionalmente, los dígitos que aparecen después del slash (/) en el codificado físico del producto corresponden exclusivamente a información de trazabilidad interna, relacionada con la máquina de empaque o línea de llenado y el país de comercialización. Estos dígitos no hacen parte del lote de entrega al cliente y se utilizan únicamente para el control y seguimiento interno de los procesos.														
VIDA ÚTIL	Es un producto mineral que tiene un tiempo de vida útil indefinido bajo las condiciones de almacenamiento sugeridas y por ser higroscópico debe almacenarse en lugar seco. Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g); no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal consumo humano / sal de calidad alimentaria.													
LEGISLACIÓN APLICABLE	*CODEX STAN 192: Norma General de Aditivos Alimentarios. La sal yodada y fluorizada usada como materia prima en la fabricación de sal Vital Refisal cumple con NORDOM 14, Sal de calidad alimentaria Especificaciones 3ra revisión 2001, El decreto N° 528-01 que aprueba el reglamento general para control de riesgos en alimentos y bebidas en República Dominicana y La norma CX STAN 150 - Adoptado en 1985; Revisión 1997; 2012; Enmendado en 1999; 2004; 2006 *													
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie; para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.													
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y consumo masivo													
CLIENTES VULNERABLES	personas a quienes el producto puede afectar, ej: Personas hipertensas o con hipercalcemia.													
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria: No se espera un uso diferente, al especificado según las instrucciones de uso. Es responsabilidad del cliente los efectos resultantes de un uso indebido. Tener en cuenta el fin previsto del producto, no confundir con productos similares. Consumo humano: No se espera un uso diferente, al especificado según las instrucciones de uso. Es responsabilidad del cliente los efectos resultantes de un uso indebido. Tener en cuenta el fin previsto del producto, no confundir con productos similares. Apto para consumo humano.													
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe mantenerse en su envase original, bien cerrado y rotulado. Almacenar sobre estibas o tarimas, en un lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar, la humedad y fuentes de calor. No reingresar producto previamente extraído del envase. Mantener separado de sustancias incompatibles como ácidos y oxidantes. Se recomienda una temperatura entre 15 °C y 30 °C y una humedad relativa inferior al 60 %.													
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La distribución se realizará por transporte terrestre autorizado en vehículos limpios, cubiertos y libres de contaminantes, evitando exposición a lluvia, humedad o calor directo. La carga debe ir estibada sobre tarimas/estibas con sujeción adecuada para evitar desplazamientos, golpes o rupturas; no mezclar materiales incompatibles dentro del mismo vehículo. La entrega garantiza la trazabilidad del lote y envases cerrados.													
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	<ul style="list-style-type: none"> • Durante la manipulación usar EPP básico (guantes, alzado de seguridad, gafas y tapabocas si hay polvo) y, en caso de derrame, recoger en seco y disponer conforme a la normativa vigente. • No ingerir ni inhalar el polvo. • Evitar contacto con ojos y piel usando EPP básico. • No mezclar con ácidos, oxidantes u otras sustancias incompatibles. • Mantener alejado de la humedad, fuentes de calor, alimentos sin procesar y personal no autorizado. • No reutilizar envases ni reingresar producto extraído. • En caso de derrame, recoger en seco y evitar que llegue a desagües o fuentes de agua. 													
INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	<p>ATENCIÓN DE EMERGENCIAS. Planta Betania: Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá SERVICIO AL CLIENTE. CENTRO DE PRODUCCIÓN Y EXPORTACIONES. MEDELLÍN BNS S.A. Nit: 800-221-789-2 A. A. 3005 Bogotá, D. C. Colombia - Sur América</p>													

CÓDIGO FT: UESFT002 Versión: 10 Fecha: 13/01/2026	FICHA TÉCNICA REFISAL SAL VITAL PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 40% MENOS SODIO													
ALIMENTOS														
NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 40% MENOS SODIO QUE LA SAL NORMAL													
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	REFISAL SAL VITAL, SAL VITAL REFISAL, REFISAL VITAL													
PAIS	Costa Rica													
ORIGEN	Mina													
REGISTRO SANITARIO	A-CO-14-03399													
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un sólido blanco, cristalino, inodoro, higroscópico y altamente soluble en agua con 40% menos de cloruro de sodio.													
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, cloruro de potasio y anticompactante (carbonato de magnesio y/o dióxido de silicio).													
ESPECIFICACIONES DE CONTROL	Características Organolépticas													
	CARACTERÍSTICA		DESCRIPCIÓN											
	Apariencia		Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Sólido cristalino y blanco. Ausencia de material extraño.											
	Aroma		Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales)											
	Sabor		Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales)											
	Características Físicoquímicas													
	CARACTERÍSTICA		UNIDADES											
			ESPECIFICACIÓN											
			TÉCNICA											
	Cloruro - Expresado como cloruro		% m/m Cl-											
Potasio - Expresado como potasio		% m/m K+												
		Min												
		Máx												
		52												
		63												
		17												
		24												
		Potenciométrico												
		Ión selectivo												
Recuentos microbiológicos														
CARACTERÍSTICA		UNIDADES												
		ESPECIFICACIÓN												
		TÉCNICA												
N/A		N/A												
		Min												
		Máx												
		N/A												
		N/A												
TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN Y EN 100 g:														
VALOR NUTRICIONAL	NUTRIENTE		UNIDADES											
			% DE VALOR DIARIO											
	Calorías		0 kcal											
	Grasa Total		0 g											
	Carbohidrato Total		0 g											
	Proteína		0 g											
	Sodio		373 mg											
	Potasio		331.13 mg											
	Calcio		6.2 mg											
	Zinc		0 mg											
No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, Grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.														
Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.														
CONTENIDO DE ALERGENOS	No Contiene													
EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES	CANTIDAD ENVASADA		MATERIAL DEL EMPAQUE											
		PRESENTACIÓN												
25 kg		Saco de fibras en polipropileno												
		N/A												
		Saco												
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El código del lote corresponde a la información de trazabilidad de acuerdo con: Lugar de producción-Planta-Año-Día Juliano-Turno. Por ejemplo, para la codificación en el sistema, el lote quedará registrado hasta el turno, con un máximo de siete caracteres alfanuméricos. Este código iniciará con la letra "L", que identifica el lugar de producción (Colombia - Betania), seguida de la letra "E", que corresponde a la planta de empaque de sal. A continuación, se incluirá el dígito "5", correspondiente al año 2025, seguido del día Juliano y el turno de fabricación.													
	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">LOTE</th> <th style="width: 20%;">PLANTA</th> <th style="width: 20%;">AÑO</th> <th style="width: 20%;">DÍA JULIANO</th> <th style="width: 20%;">TURNO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>L</td> <td>E</td> <td>5</td> <td>281</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>				LOTE	PLANTA	AÑO	DÍA JULIANO	TURNO	L	E	5	281	1
	LOTE	PLANTA	AÑO	DÍA JULIANO	TURNO									
L	E	5	281	1										
Adicionalmente, los dígitos que aparecen después del slash (/) en el codificado físico del producto corresponden exclusivamente a información de trazabilidad interna, relacionada con la máquina de empaque o línea de llenado y el país de comercialización. Estos dígitos no hacen parte del lote de entrega al cliente y se utilizan únicamente para el control y seguimiento interno de los procesos.														
VIDA ÚTIL	Es un producto mineral que tiene un tiempo de vida útil indefinido bajo las condiciones de almacenamiento sugeridas y por ser higroscópico debe almacenarse en lugar seco. Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g), no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal consumo humano / sal de calidad alimentaria.													
LEGISLACIÓN APLICABLE	CODEX STAN 192: Norma General de Aditivos Alimentarios. El cloruro de sodio usado como materia prima en la fabricación de sal Vital Refisal cumple con el Decreto Ejecutivo No. 18959 - MEC - S - 1989. Norma Oficial para la Sal de Calidad Alimentaria, El Decreto Ejecutivo N° 30032 - 2001. Por el cual se modifican los apartados 3.2.1 y 3.2.2. del Decreto Ejecutivo No. 18959 - MEC - S, y La norma CX STAN 150 - Adoptado en 1985; Revisión 1997; 2012; Enmendado en 1999; 2001; 2006													
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie; para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.													
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y consumo masivo													
CLIENTES VULNERABLES	personas a quienes el producto puede afectar, ej: Personas hipertensas o con hipercalemia.													
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria: No se espera un uso diferente, al especificado según las instrucciones de uso. Es responsabilidad del cliente los efectos resultantes de un uso indebido. Tener en cuenta el fin previsto del producto, no confundir con productos similares.													
	Consumo humano: No se espera un uso diferente, al especificado según las instrucciones de uso. Es responsabilidad del cliente los efectos resultantes de un uso indebido. Tener en cuenta el fin previsto del producto, no confundir con productos similares. Apto para consumo humano.													
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe mantenerse en su envase original, bien cerrado y rotulado. Almacenar sobre estibas o tarimas, en un lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar, la humedad y fuentes de calor. No reingresar producto previamente extraído del envase. Mantener separado de sustancias incompatibles como ácidos y oxidantes. Se recomienda una temperatura entre 15 °C y 30 °C y una humedad relativa inferior al 60 %.													
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La distribución se realizará por transporte terrestre autorizado en vehículos limpios, cubiertos y libres de contaminantes, evitando exposición a lluvia, humedad o calor directo. La carga debe ir estibada sobre tarimas/estibas con sujeción adecuada para evitar desplazamientos, golpes o rupturas; no mezclar materiales incompatibles dentro del mismo vehículo. La entrega garantiza la trazabilidad del lote y envases cerrados.													
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	<ul style="list-style-type: none"> • Durante la manipulación usar EPP básico (guantes, alzado de seguridad, gafas y tapabocas si hay polvo) y, en caso de derrame, recoger en seco y disponer conforme a la normativa vigente. • No ingerir ni inhalar el polvo. • Evitar contacto con ojos y piel usando EPP básico. 													
	<ul style="list-style-type: none"> • No mezclar con ácidos, oxidantes u otras sustancias incompatibles. • Mantener alejado de la humedad, fuentes de calor, alimentos sin procesar y personal no autorizado. • No reutilizar envases ni reingresar producto extraído. • En caso de derrame, recoger en seco y evitar que llegue a desagües o fuentes de agua. 													
INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	ATENCIÓN DE EMERGENCIAS. Planta Betania. Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá SERVICIO AL CLIENTE CENTRO DE PRODUCCIÓN Y EXPORTACIONES. MEDELLÍN BNS S.A. Nit. 800-221-789-2 A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América													

CÓDIGO FT: UESFT002 Versión: 10 Fecha: 13/01/2026	FICHA TÉCNICA REFISAL SAL VITAL PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 40% MENOS SODIO ALIMENTOS												
NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 40% MENOS SODIO QUE LA SAL NORMAL												
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	REFISAL SAL VITAL, SAL VITAL REFISAL, REFISAL VITAL												
PAIS	Puerto Rico												
ORIGEN	Mina												
REGISTRO SANITARIO	En trámite												
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un sólido blanco, cristalino, inodoro, higroscópico y altamente soluble en agua con 40% menos de cloruro de sodio.												
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, cloruro de potasio y anticompactante (carbonato de magnesio y/o dióxido de silicio).												
ESPECIFICACIONES DE CONTROL	Características Organolépticas												
	CARACTERÍSTICA	DESCRIPCIÓN											
	Apariencia	Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales) Sólido cristalino y blanco. Ausencia de material extraño.											
	Aroma	Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales)											
	Sabor	Comparación Visual Vs Estándar (propiedades sensoriales)											
	Características Físicoquímicas												
	CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	TÉCNICA									
	Cloruro - Expresado como cloruro	% m/m Cl-	Min 52 Máx 63	Potenciométrico									
	Potasio - Expresado como potasio	% m/m K+	17 24	Ión selectivo									
	Recuentos microbiológicos												
CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	TÉCNICA										
N/A	N/A	Min N/A Máx N/A	N/A										
VALOR NUTRICIONAL	TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN Y EN 100 g:												
	NUTRIENTE	CANTIDAD POR PORCIÓN	UNIDADES	% DE VALOR DIARIO									
	Calorías	0	kcal	-									
	Grasa Total	0	g	-									
	Carbohidrato Total	0	g	-									
	Proteína	0	g	-									
	Sodio	373	mg	-									
	Potasio	331.13	mg	-									
	Calcio	6.2	mg	-									
	Zinc	0	mg	-									
No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, Grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.													
Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.													
CONTENIDO DE ALERGENOS	No Contiene												
EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES	CANTIDAD ENVASADA	MATERIAL DEL EMPAQUE	PRESENTACIÓN										
	25 kg	Primario: Saco de fibras en polipropileno Secundario: N/A	Saco										
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El código del lote corresponde a la información de trazabilidad de acuerdo con: Lugar de producción-Planta-Año-Día Juliano-Turno. Por ejemplo, para la codificación en el sistema, el lote quedará registrado hasta el turno, con un máximo de siete caracteres alfanuméricos. Este código iniciará con la letra "L", que identifica el lugar de producción (Colombia - Betania), seguida de la letra "E", que corresponde a la planta de empaque de sal. A continuación, se incluirá el dígito "5", correspondiente al año 2025, seguido del día Juliano y el turno de fabricación.												
	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <th style="width: 20%;">LOTE</th> <th style="width: 20%;">PLANTA</th> <th style="width: 20%;">AÑO</th> <th style="width: 20%;">DÍA JULIANO</th> <th style="width: 20%;">TURNO</th> </tr> <tr> <td>L</td> <td>E</td> <td>5</td> <td>281</td> <td>1</td> </tr> </table>			LOTE	PLANTA	AÑO	DÍA JULIANO	TURNO	L	E	5	281	1
	LOTE	PLANTA	AÑO	DÍA JULIANO	TURNO								
L	E	5	281	1									
Adicionalmente, los dígitos que aparecen después del slash (/) en el codificado físico del producto corresponden exclusivamente a información de trazabilidad interna, relacionada con la máquina de empaque o línea de llenado y el país de comercialización. Estos dígitos no hacen parte del lote de entrega al cliente y se utilizan únicamente para el control y seguimiento interno de los procesos.													
VIDA ÚTIL	Es un producto mineral que tiene un tiempo de vida útil indefinido bajo las condiciones de almacenamiento sugeridas y por ser higroscópico debe almacenarse en lugar seco. Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g), no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal consumo humano / sal de calidad alimentaria.												
LEGISLACIÓN APLICABLE	CODEX STAN 192: Norma General de Aditivos Alimentarios. El cloruro de sodio usado como materia prima en la fabricación de sal Vital Refisal cumple con Code of Federal Regulations. Title 21, Volume 2. Cite: 21CFR100.155. Salt and iodized salt. Revisión de enero de 2017. CODEX STAN 150: Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria.												
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie; para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.												
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y consumo masivo												
CLIENTES VULNERABLES	personas a quienes el producto puede afectar, ej: Personas hipertensas o con hipercalemia.												
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria: No se espera un uso diferente, al especificado según las instrucciones de uso. Es responsabilidad del cliente los efectos resultantes de un uso indebido. Tener en cuenta el fin previsto del producto, no confundir con productos similares.												
	Consumo humano: No se espera un uso diferente, al especificado según las instrucciones de uso. Es responsabilidad del cliente los efectos resultantes de un uso indebido. Tener en cuenta el fin previsto del producto, no confundir con productos similares. Apto para consumo humano.												
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe mantenerse en su envase original, bien cerrado y rotulado. Almacenar sobre estibas o tarimas, en un lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar, la humedad y fuentes de calor. No reingresar producto previamente extraído del envase. Mantener separado de sustancias incompatibles como ácidos y oxidantes. Se recomienda una temperatura entre 15 °C y 30 °C y una humedad relativa inferior al 60 %.												
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La distribución se realizará por transporte terrestre autorizado en vehículos limpios, cubiertos y libres de contaminantes, evitando exposición a lluvia, humedad o calor directo. La carga debe ir estibada sobre tarimas/estibas con sujeción adecuada para evitar desplazamientos, golpes o rupturas; no mezclar materiales incompatibles dentro del mismo vehículo. La entrega garantiza la trazabilidad del lote y envases cerrados.												
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	<ul style="list-style-type: none"> • Durante la manipulación usar EPP básico (guantes, alzado de seguridad, gafas y tapabocas si hay polvo) y, en caso de derrame, recoger en seco y disponer conforme a la normativa vigente. • No ingerir ni inhalar el polvo. • Evitar contacto con ojos y piel usando EPP básico. • No mezclar con ácidos, oxidantes u otras sustancias incompatibles. • Mantener alejado de la humedad, fuentes de calor, alimentos sin procesar y personal no autorizado. • No reutilizar envases ni reingresar producto extraído. • En caso de derrame, recoger en seco y evitar que llegue a desagües o fuentes de agua. 												
INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	ATENCIÓN DE EMERGENCIAS: Planta Betania: Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá SERVICIO AL CLIENTE CENTRO DE PRODUCCIÓN Y EXPORTACIONES. MEDELLÍN BNS S.A. Nit. 800-221-789-2 A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América												