

CÓDIGO FT: UESFT004 Versión: 2 Fecha: 13/01/2026	FICHA TÉCNICA REFISAL SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO		ALIMENTOS		Brinsa
NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL YODADA				
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL				
PAIS	Estados Unidos				
ORIGEN	Origen Mina				
REGISTRO SANITARIO	N/A				
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).				
ESPECIFICACIONES DE CONTROL	Características Organolepticas	DESCRIPCIÓN			
	CARACTERÍSTICA	DESCRIPCIÓN			
	Apariencia	Sólido cristalino y blanco. Ausencia de material extraño.			
	Aroma	Inodoro, sin aromas extraños.			
	Sabor	Salado. Característico a sal.			
	Características Físicoquímicas				
	CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA
			Mín	Máx	
	Cloruro Sódico (base seca - excluido anticompactante)	% m/m NaCl	97	-	Cálculo
	Yoduro	mg I/kg	-	100	Ión Selectivo
	Fluoruro	mg F/kg	-	15	Ión Selectivo
	Calcio	mg Ca+/kg	N/A	N/A	Absorción Atómica
	Magnesio	mg Mg+/kg	N/A	N/A	Absorción Atómica
	Humedad	% m/m	N/A	N/A	Gravimetría
	Otros insolubles en agua	% m/m	N/A	N/A	Gravimetría
Anticompactante (E-535)	Na ₂ Fe(CN) ₆ mg/kg	-	10	Espectrofotometría	
Sulfatos	mg SO ₄ - /kg	N/A	N/A	Espectrofotometría	
Granulometría M-20	% m/m pasa	N/A	N/A	Gravimetría	
Granulometría M-60	% m/m pasa	N/A	N/A	Gravimetría	
Granulometría M-75	% m/m pasa	N/A	N/A	Gravimetría	
Granulometría M-80	% m/m pasa	N/A	N/A	Gravimetría	
Recuentos microbiológicos					
CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA	
		Mín	Máx		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
VALOR NUTRICIONAL	TAMANO DE RACION: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACION:				
NUTRIENTE	PORTE POR PORCIÓN	UNIDADES	% DE VALOR DIARIO		
Calorías	0	kcal	-		
Grasa Total	0	g	-		
Carbohidrato Total	0	g	-		
Proteína	0	g	-		
Sodio	588	mg	-		
Calcio	1.3	mg	-		
Hierro	0.01	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		
	870 kg	Poliolefinas	N/A	Jumbo Bag	
	850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag	
	500 kg	Poliolefinas	N/A	Jumbo Bag	
	50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco	
	80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco	
	25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco	
	25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco	
	3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6	
	2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10	
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20	
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21	
	500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25	
	150 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24	
	130 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24	
	115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24	
	750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoconcojido	Caja x 12	
	550 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoconcojido	Caja x 12	
	1 g	Sobre	Caja de cartón/ caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres	
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.				
	LOTE	PLANTA	AÑO	DÍA JULIANO	TURNO
	L	E	5	281	1
VIDA ÚTIL	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 apta para consumo / sal de calidad alimentaria.				
LEGISLACIÓN APLICABLE	Resolución 424 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 hipertensas.				
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 reintresar 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, calzado 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 reintresar producto extraído. • 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: 800-222-989-2 A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América				
LA IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD					

CÓDIGO FT: UESFT004 Versión: 2 Fecha: 13/01/2026	FICHA TÉCNICA REFISAL SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO		ALIMENTOS			
NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL YODADA					
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL					
PAIS	Colombia/Venezuela					
ORIGEN	Origen Mina					
REGISTRO SANITARIO	RSA-0031356-2024					
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.					
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).					
ESPECIFICACIONES DE CONTROL	Características Organolépticas					
	CARACTERÍSTICA		DESCRIPCIÓN			
	Apariencia		Sólido cristalino y blanco. Ausencia de material extraño.			
	Aroma		Inodoro, sin aromas extraños.			
	Sabor		Salado. Característico a sal.			
	Características Fisicoquímicas					
	CARACTERÍSTICA		UNIDADES		ESPECIFICACIÓN	
					Min	
					Max	
					TÉCNICA	
	Cloruro Sódico (base seca - excluido anticompactante)		% m/m NaCl	99,00	-	Cálculo
	Yoduro		mg L/kg	50	100	Ión Selectivo
	Fluoruro		mg F/kg	180	220	Ión Selectivo
	Calcio		mg Ca++/kg	-	1000	Absorción Atómica
	Magnesio		mg Mg++/kg	-	800	Absorción Atómica
Humedad		% m/m	-	0,200	Gravimetría	
Otros insolubles en agua		% m/m	-	1500	Gravimetría	
Anticompactante (E-535)		Na ₂ Fe(CN) ₆ mg/kg	-	20	Espectrofotometría	
Sulfatos		mg SO ₄ - / kg	-	2800	Espectrofotometría	
Granulometría M-20		% m/m pasa	80,00	-	Gravimetría	
Granulometría M-60		% m/m pasa	N/A	N/A	Gravimetría	
Granulometría M-70		% m/m pasa	-	20,00	Gravimetría	
Granulometría M-80		% m/m pasa	N/A	N/A	Gravimetría	
Recuentos microbiológicos						
CARACTERÍSTICA		UNIDADES		ESPECIFICACIÓN		
				Min		
				Max		
				TÉCNICA		
N/A		N/A		N/A		
TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1,5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:						
VALOR NUTRICIONAL	NUTRIENTE	APORTE POR PORCIÓN	UNIDADES	% DE VALOR DIARIO		
	Calorías	0	kcal	-		
	Grasa Total	0	g	-		
	Carbohidrato Total	0	g	-		
	Proteína	0	g	-		
	Sodio	188	mg	-		
	Calcio	13	mg	-		
	Hierro	0,01	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			
	870 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag		
	800 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag		
	500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag		
	50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco		
	80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco		
	25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco		
	25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco		
	3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6		
	2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10		
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20		
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21		
	500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25		
	150 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24		
130 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24			
115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24			
750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termomocogido	Caja x 12			
650 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termomocogido	Caja x 12			
1 g	Sobre	Caja de cartón caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres			
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.					
	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	Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4, 7, 2, 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 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 apta para consumo / sal de calidad alimentaria.					
LEGISLACIÓN APLICABLE	Cumple con el Decreto 0547 de 1996. Sal para consumo humano. Decreto 698 de 1998 por el cual se modifican los artículos 23 y 24 del decreto 0547 de 1996. Resolución 9553 de 1988. Por la cual se establece la identificación a los empaques y envases de la sal para consumo humano. Resolución 4506 de 2013. Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 2671 de 2014. Por la cual se modifica la resolución 4506 de 2013. Resolución 800 del 2021. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Resolución 4506 de 2013. Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y Resolución 2671 de 2014. Por la cual se modifica la resolución 4506 de 2013.					
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 hipertensas.					
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 RESTRICCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Durante la manipulación usar EPP básico (guantes, calzado 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. • Evitar que llegue a desagües o fuentes de agua. 					
INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	ATENCIÓN DE EMERGENCIAS. Planta Betania Km. 6 vía Cajá - Zipaquirá SERVICIO AL CLIENTE. CENTRO DE PRODUCCIÓN Y EXPORTACIONES. MEDELLÍN BNS S.A. Nit: 800-221-789-2 A.A. 3105 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América					
LA IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD						

CÓDIGO FT: UESFT004 Versión: 2 Fecha: 13/01/2026		FICHA TÉCNICA REFISAL SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO		Brinsa®	
		ALIMENTOS			
NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL YODADA				
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL				
PAIS	República Dominicana				
ORIGEN	Origen Mina				
REGISTRO SANITARIO	26899				
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).				
ESPECIFICACIONES DE CONTROL	Características Organolépticas				
	CARACTERÍSTICA		DESCRIPCIÓN		
	Apariencia		Sólido cristalino y blanco. Ausencia de material extraño.		
	Aroma		Inodoro, sin aromas extraños.		
	Sabor		Salado. Característico a sal.		
	Características Fisicoquímicas				
	CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA
			Mín	Máx	
	Cloruro Sódico (base seca - excluido anticompactante)	% m/m NaCl	98,0	-	Cálculo
	Yoduro	mg I/kg	30	100	Ión Selectivo
	Fluoruro	mg F/kg	200	250	Ión Selectivo
	Calcio	mg Ca++/kg	-	1000	Absorción Atómica
	Magnesio	mg Mg++/kg	-	800	Absorción Atómica
	Humedad	% m/m	-	0,2	Gravimetría
	Otros insolubles en agua	% m/m	-	0,2	Gravimetría
Anticompactante (E-535)	Na ₂ Fe(CN) ₆ mg/kg	-	50	Gravimetría	
Sulfatos	mg SO ₄ - / kg	-	1000	Espectrofotometría	
Granulometría M-20	% m/m pasa	100	-	Gravimetría	
Granulometría M-60	% m/m pasa	25	-	Gravimetría	
Granulometría M-70	% m/m pasa	N/A	N/A	Gravimetría	
Granulometría M-80	% m/m pasa	N/A	N/A	Gravimetría	
Recuentos microbiológicos					
CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA	
		Mín	Máx		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
TAMANO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1,5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:					
VALOR NUTRICIONAL	NUTRIENTE	APORTE POR PORCIÓN	UNIDADES	% DE VALOR DIARIO	
	Calorías	0	kcal	-	
	Grasa Total	0	g	-	
	Carbohidrato Total	0	g	-	
	Proteína	0	g	-	
	Sodio	988	mg	-	
	Calcio	1,3	mg	-	
	Hierro	0,01	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		
	870 kg	Polipropileno	N/A		Jumbo Bag
	850 kg	Polipropileno	N/A		Jumbo Bag
	500 kg	Polipropileno	N/A		Jumbo Bag
	40 kg	Polipropileno laminado	N/A		Saco
	80 lb	Polipropileno laminado	N/A		Saco
	25 kg	Polipropileno laminado	N/A		Saco
	25 lb	Polipropileno laminado	N/A		Saco
	3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno		Paca x 6
	2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno		Paca x 10
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno		Paca x 20
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno		Paca x 21
	500 g	Polietileno	Fardo en polietileno		Paca x 25
	150 g	Polietileno	Caja corrugada		Caja x 24
130 g	Polietileno	Caja corrugada		Caja x 24	
115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada		Caja x 24	
750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido		Caja x 12	
650 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido		Caja x 12	
1 g	Sobre	Caja de cartón / caja corrugada		Caja de 12 cajas x 20 sobres	
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.				
	LOTE	PLANTA	AÑO	DÍA JULIANO	TURNO
	L	E	5	281	1
VIDA ÚTIL	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	Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, V1 y Resolución 5109 del 29 de diciembre de 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 apta para consumo / sal de calidad alimentaria.				
LEGISLACIÓN APLICABLE	Basado en la norma NORDOM 14, Sal de calidad alimentaria Especificaciones 3ra revisión 2011 y en el decreto N° 528-01 que aprueba el reglamento general para control de riesgos en alimentos y bebidas en la República Dominicana. Cumple con 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 hipertensas.				
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 RESTRICCIÓNES	<ul style="list-style-type: none"> • Durante la manipulación usar EPP básico (guantes, calzado 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. • Evitar que llegue a desagües o fuentes de agua. 				
INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	ATENCIÓN DE EMERGENCIAS. Planta Betania Km. 6 vía Cajal - 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: UESFT004 Versión: 2 Fecha: 13/01/2026		FICHA TÉCNICA REFISAL SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO		Brinsa®	
		ALIMENTOS			
NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL YODADA				
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL				
PAIS	Puerto Rico				
ORIGEN	Origen Mina				
REGISTRO SANITARIO	N/A				
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).				
ESPECIFICACIONES DE CONTROL	Características Organolépticas				
	CARACTERÍSTICA		DESCRIPCIÓN		
	Apariencia		Sólido cristalino y blanco. Ausencia de material extraño.		
	Aroma		Inodoro, sin aromas extraños.		
	Sabor		Salado. Característico a sal.		
	Características Fisicoquímicas				
	CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA
			Mín	Máx	
	Cloruro Sódico (base seca - excluido anticompactante)	% m/m NaCl	97	-	Cálculo
	Yoduro	mg I/kg	-	100	Ión Selectivo
	Fluoruro	mg F/kg	-	15	Ión Selectivo
	Calcio	mg Ca+/kg	N/A	N/A	Absorción Atómica
	Magnesio	mg Mg+/kg	N/A	N/A	Absorción Atómica
	Humedad	% m/m	N/A	N/A	Gravimetría
	Otros insolubles en agua	% m/m	N/A	N/A	Gravimetría
Anticompactante (E-535)	Na ₂ Fe(CN) ₆ mg/kg	10	N/A	Gravimetría	
Sulfatos	mg SO ₄ - / kg	N/A	N/A	Espectrofotometría	
Granulometría M-20	% m/m pasa	N/A	N/A	Gravimetría	
Granulometría M-60	% m/m pasa	N/A	N/A	Gravimetría	
Granulometría M-70	% m/m pasa	N/A	N/A	Gravimetría	
Granulometría M-80	% m/m pasa	N/A	N/A	Gravimetría	
Recuentos microbiológicos					
CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA	
		Mín	Máx		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
TAMANO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:					
VALOR NUTRICIONAL	NUTRIENTE	APORTE POR PORCIÓN	UNIDADES	% DE VALOR DIARIO	
	Calorías	0	kcal	-	
	Grasa Total	0	g	-	
	Carbohidrato Total	0	g	-	
	Proteína	0	g	-	
	Sodio	388	mg	-	
	Calcio	1.3	mg	-	
	Hierro	0.01	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		
	870 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag	
	850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag	
	500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag	
	40 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco	
	80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco	
	25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco	
	25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco	
	3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6	
	2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10	
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20	
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21	
	500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25	
	150 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24	
130 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24		
115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24		
750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12		
650 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12		
1 g	Sobre	Caja de cartón / caja corrugada	Caja de 12 cajas x 20 sobres		
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.				
	LOTE	PLANTA	AÑO	DÍA JULIANO	TURNO
	L	E	5	281	1
VIDA ÚTIL	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.				
LEGISLACIÓN APLICABLE	Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4, 7, 1, V1 y Resolución 5109 del 29 de diciembre de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y sus 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 apta para consumo / sal de calidad alimentaria.				
INSTRUCCIONES DE USO	Cumple con la norma CX STAN 150 - Adoptado en 1985; Revisión 1997; 2012; Enmendado en 1999; 2001; 2006				
CLIENTES POTENCIALES	Cumple con el Code of Federal Regulations. Title 21, Volume 2. Cite: 21CFR100.155. Salt and iodized salt. Revisión de enero de 2017.				
CLIENTES VULNERABLES	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.				
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Institucional y Consumo masivo.				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Personas hipertensas.				
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	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.				
PRECAUCIONES Y RESTRICCIÓNES	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 %.				
INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	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.				
	<ul style="list-style-type: none"> Durante la manipulación usar EPP básico (guantes, calzado 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. Evitar que llegue a desagües o fuentes de agua. 				
	<p>ATENCIÓN DE EMERGENCIAS.</p> <p>Planta Betania Km. 6 vía Cajal - Zipaquirá</p> <p>SERVICIO AL CLIENTE.</p> <p>CENTRO DE PRODUCCIÓN Y EXPORTACIONES.</p> <p>MEDELLÍN</p> <p>BNS S.A. Nit: 800-221-789-2</p> <p>A.A. 3005 Bogotá, D.C.</p> <p>Colombia - Sur América</p>				
	LA IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD				

