



## FICHA TÉCNICA

### Produto

Salgante Zero Sódio - Sal

### DESCRIÇÃO

O salgante sem sódio é feito à base de potássio e não retém líquidos, o que significa que não aumenta a pressão arterial, não causa inchaço ou sobrepeso. Além disso, o salgante sem sódio contribui para a reposição de potássio, o que é especialmente desejado por pacientes que usam diuréticos

### APLICAÇÃO

O salgante sem sódio é um substituto do sal de cozinha convencional que pode ser usado em dietas com restrição de sódio, para hipertensos e para quem procura uma alimentação mais saudável.

### COMPOSIÇÃO

Cloreto de Potássio, Iodado de Potássio.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

NÃO CONTÉM ALERGENICO

NÃO CONTÉM GMO

### PAÍS DE ORIGEM

Nacional

### 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	0%
Fibra alimentar	0 g	0 g	0%
Sódio	0 mg	0 mg	0%
Potássio	490 mg	4,9mg	0%

\*percentual de valores diários fornecidos pela porção

### VALIDADE

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 N° 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 N° 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
Cadmio	0,50 mg/kg
Chumbo	2,00 mg/kg

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

Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda.