

FICHA TÉCNICA

AGUA DE MAR

Código de producto: AGUA-05109

Registro Sanitario: 27.003035/J

100% AGUA DE MAR, embotellada en envases PET libre de Bisfenol A y Ftalatos, en formato 250 ml, 2l y 5l. El agua de mar proviene del Parque Natural Cabo de Gata, zona protegida desde 1994 lo que garantiza su calidad desde origen. Además, el ser parte del Mar de Alborán hace que esté enriquecida de forma natural con al menos 10% más Calcio y Magnesio que el Mar Mediterráneo. Antes de ser envasada es sometida a procesos de microfiltración.

DENOMINACIÓN DE PRODUCTO

La denominación legal del producto es Agua de Mar, así queda recogida la actividad en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos con el número de registro citado anteriormente.

DATOS DEL PRODUCTO

Descripción del producto: agua de mar extraída del Parque Natural de Cabo de Gata micro filtrada y tratada para consumo humano.

Valor Nutricional por cada 100 ml

Valor energético:	0 kcal / kJ
Grasas:	0,00 g
Grasas saturadas:	0,00 g
Hidratos de Carbono:	0,00 g
Azúcares:	0,00 g
Proteínas:	0,00 g
Sal (Sodio):	1,2 g
Magnesio:	0,15 g
Calcio:	0,045 g



Utilización esperada:	Uso alimentario, uso culinario
Alérgenos:	No contiene alérgenos
OGM:	No contiene organismos modificados genéticamente

COMPOSICIÓN MINERAL

Ph	8.1	
Conductividad (20°C)	51400	µg/cm
Alcalinidad	150	mg/l
Dureza Total (CaCO ₃)	1727	mg/l
Bicarbonatos (HCO ₃)	164.7	mg/l
Carbonatos (CO ₃)	0	mg/l
Sulfatos (SO ₄)	3004	mh/l
Cloruros (Cl)	20744	mg/l
Nitratos (NO ₃)	<0.2	mg/l
Fluoruros (F)	0.9	mg/l
Nitritos (NO ₂)	<0.05	mg/l
Sílice (SiO ₂)	0.02	mg/l
Calcio (Ca)	484	mg/l
Magnesio (Mg)	1438	mg/l
Sodio (Na)	11650	mg/l
Potasio (K)	455	mg/l
Hierro (Fe)	<25	µg/l
Manganeso (Mn)	<1.00	µg/l
Amonio (NH ₄)	<0.10	mg/l

Ausencia de contaminantes químicos y orgánicos según la legislación española y europea. (Reales Decretos 1074/2002 y 1744/2003 y Directivas europeas 80/777/CEE, 96/70/CE y 2003/40/CE. La composición mineral está sujeta a la pequeña variabilidad, propia de los productos naturales.



ANÁLISIS BACTERIOLÓGICO

Ausencia de contaminación bacteriológica, de acuerdo con la legislación española y europea (Reales Decretos 1074/2002 y 1744/2003 y Directivas europeas 80/777/CEE, 96/70/CE y 2003/40/CE)

DESCRIPCIÓN DE LA ELABORACIÓN

Captación de agua de mar a 1.300 m de la costa y 38 m de profundidad, microfiltración para eliminar impurezas, traslado a planta de envasado con cisternas de uso alimentario, llenado de depósitos, tratamiento a partir de filtros de celulosa y ultravioleta hasta su posterior envasado y etiquetado final.

INDICACIONES Y ESPECIFICACIONES

Potencia y mejora el sabor de los alimentos. Descongela sin pérdida de cualidades. Actúa como conservante natural. Aporta todos los minerales contenidos en la tabla periódica.

Envases sin Bisfenol A, sin Ftalatos y libres de metales pesados.

CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

Se recomienda su almacenamiento a temperatura ambiente evitando la exposición directa del sol.

Caducidad indicada en el envase.

GESTIÓN DE CALIDAD

Está implantado un sistema de seguridad alimentaria, basado en el Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (APPCC) según exige la reglamentación vigente. Así mismo se realizan periódicamente análisis microbiológicos, químicos y organolépticos, con un laboratorio externo acreditado que cuenta con la certificación del sistema de calidad ISO 9001.

NORMATIVA

Este producto cumple con todas las especificaciones de la legislación aplicable y está constantemente actualizándose con la publicación de nueva normativa.

Este certificado es una reproducción informatizada del original.

