

BASE BOMBAS DE BAÑO EFERVESCENTES

FICHA TÉCNICA

Este producto es una mezcla de:

Sal de baño en polvo Almidón de maíz Bicarbonato de sodio Ácido cítrico anhidro Mica natural

Referencia producto: SAL DE BAÑO BASE EN POLVO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: SAL DE BAÑO BASE EN POLVO DENOMINACIÓN COMERCIAL: SAL DE BAÑO BASE EN POLVO CATEGORÍA DEL PRODUCTO: NO PROCEDE

RANGO DE APLICACIÓN

Las características analíticas que describen el producto, deben ser consideradas valores promedio, permitiéndose variaciones, dentro de las tolerancias marcadas para lotes concretos.

DESCRIPCIÓN

Sal marina 100% natural (obtenida por evaporación natural de aguas marinas) refinada. Secada exclusivamente por medios físicos. Antiapelmazante (Carbonato de magnesio) < 10.000 mg/kg.

Cumple con los Requisitos Técnicos Sanitarios para la obtención, comercialización y circulación de la sal y salmueras, según establece el Real Decreto 1424/83.

ORIGEN

Sal marina 100% natural obtenida en salinas marítimas de la Bahía de Cádiz (España).

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

El producto se presenta en forma de cristales blancos, limpios y libres de materias extrañas, inodoros, solubles en agua y de sabor salino franco, con ausencia de sabores anormales.



CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	VALORES TÍPICOS *	LÍMITE
Residuo insoluble	< 0,5 g/kg	5 g/kg
NaCl	> 99 %	97 %
Humedad	0,2 %	0,5 %
Magnesio	0,05 %	2.0 %
Nitrógeno	< 4,0 mg/kg	20 mg/Kg
Cobre	<0,1 mg/Kg	2.0 mg/Kg
Plomo**	0,03 mg/Kg	1.0 mg/Kg
Arsénico	0,03 mg/Kg	1.0 mg/Kg
Cadmio	< 0,01 mg/Kg	0.5 mg/Kg
Mercurio	< 0,03 mg/Kg	0.1 mg/Kg

Los parámetros señalados y sus valores límite están recogidos en el Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles y sus posteriores modificaciones

^{**} Según el REGLAMENTO (UE) 2021/1317 DE LA COMISIÓN de 9 de agosto de 2021

Granulometría	90- 100 % ≤ 0.30 mm
---------------	---------------------

ALÉRGENOS

I				SI	NO
	1.	Cerea	ales que contengan glúten, a saber: trigo (como espelta y trigo Khorasan),		X
		cente	no, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:		
		a)	Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa;		
	b) Maltodextrinas a base de trigo;				
	c) Jarabes de glucosa a base de cebada;				
1	d) Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol				
			etílico de origen agrícola.		
ŀ	2	<u> </u>			*7
L			áceos y productos a base de crustáceos.		X
	3.	Huev	os y productos a base de huevo.		X
	4.	Pesca	ndo y productos a base de pescado, salvo:		X
1		a)	Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de		
			carotenoides;		
		b)	Gelatina de pescado o ictionola utilizada como clarificante en la cerveza y el		
			vino.		
	5.	Caca	huetes y productos a base de cacahuetes.		X

NOTA: Con la realización del primer pedido el cliente acepta esta ficha técnica.

Última revisión 03-08-2022

^{*} Basados en analíticas externas.



6	Soja y productos a base de soja, salvo:	X
0.	a) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados;	/ A
	alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la	
	soja;	
	c) Fitoesteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;	
	d) Ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.	
7.	Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:	X
	a) Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluidos el alcohol	
	etílico de origen agrícola;	
	b) Lactitol.	
8	Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas,	X
0.	nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos	7
	* *	
	derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos,	
	incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	
	Apio y productos derivados.	X
10.	Mostaza y productos derivados.	X
11.	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	X
12.	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro	X
	en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos	
	conforme a las instrucciones del fabricante.	
13	Altramuces y productos a base de altramuces	X
		X
14.	Moluscos y productos a base de moluscos.	Λ

CADUCIDAD

No procede (según Codex Stan 1-1985 apartado 4.7; apartado d) Anexo X, Reglamento 1169/2011)

NOTA: Con la realización del primer pedido el cliente acepta esta ficha técnica.

Última revisión 03-08-2022



ALMIDON DE MAIZ

FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN:

Almidón de maíz

CARACTERÍSTICAS

Cenizas	Máx. 0,4 %		
VALOR ENERGÉTICO	1500 KJ (350 Kcal.)		
Pérdida en secado	Máx. 14,0 %		
РН	4,0 -7,0		
Viscosidad brabender	Mín. 450 UB		
Proteínas totales	Máx. 0,5 %		
LÍPIDOS EXTRAÍBLES	Máx. 0,1 %		
Dióxido de azufre (SO ₂)	Máx. 10 ppm		
AEROBIOS MESÓFILOS TOTALES	Máx. 7500 ufc/g		
ESCHERICHIA COLI	Ausencia / g		
Salmonela sp.	Ausencia / 25 g		
Coliformes	Máx. 10 ufc / g		
Levaduras y mohos	Máx. 150 ufc		

^{*}Estos datos no representan, en ningún caso, especificaciones técnicas de producto



BICARBONATO DE SODIO

FICHA TÉCNICA

Min. 99 % PUREZA (NaHCO3)

SUSTANCIAS INSOLUBLES **CONFORME**

ARSÉNICO Máx. 3 ppm

PLOMO Máx. 2 ppm

MERCURIO Máx. 1 ppm

METALES PESADOS Máx. 5 ppm

SALES DE AMONIO CONFORME

pH (1 % EN AGUA) 8.0 - 8.6

PERDIDA POR DESECACIÓN Máx. 0.25 %

GRANULOMETRIA (Valores acumulados) (0-50)

< 0.500 mm >= 90 %

ASPECTO POLVO BLANCO INODORO DE

ESTRUCTURA CRISTALINA



ÁCIDO CÍTRICO ANHIDRIDO

FICHA TÉCNICA

Descripción de producto	Ácido cítrico anhidro. Destaca por sus diversas aplicaciones en la limpieza del hogar y otras instalaciones e industrias.		
Ingredientes	100% Ácido cítrico		
Uso de producto / Modo de empleo	En nuestra web puede encontrar sus múltiples aplicaciones y dosificaciones www.granvelada.es		
Advertencias	Ver Fichas de Datos de Seguridad del producto.		
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar seco y fresco.		

Especificaciones			
Estado	Sólido		
Color	Blanco		
Olor	Inodoro		
Peso molecular	192,13 g/mol		
Densidad	1,67 g/cm ³ (20 °C)		
Pureza	≥ 99,5%		
Agua	<0,5%		

- 1. Todos los datos indicados en la presente ficha técnica se presentan de buena fe y, a nuestro leal saber y entender, son correctos.
- 2. Nortem Chem S.A. excluye específicamente cualquier responsabilidad con respecto a la adecuación de los productos para un uso particular, el cumplimiento con las leyes y regulaciones, o la libertad de la infracción de los derechos de terceros.



MICA NATURAL

FICHA TÉCNICA

1. Appearance:	Fine White Powder						
2. Ingredients and Composition							
INCI Name	Composition	By Weight (%)		CAS No.	CI No.		
Mica	K ₂ O·3Al ₂ O ₃ ·6SiO ₂ ·2H ₂ O	100			12001-26-2	77019	
2 B (1 L C) (1 m)	M D	D10 - D		D90			
3. Particle Size (µm):	Mean Diameters	5	-	25	- (By Malvern Mastersizer 2000S)		
4. pH:	5.5 - 7.5				(10% Aqueous Suspension)		
5. Loss on Drying:	1.0 % max.	1.0 % max.					
6. Loss on Ignition:	2.0 % max.	2.0 % max.					
7. Water Soluble Substances:	0.3 % max.						
8. Acid Soluble Substances:	2.0 % max.						
	Mercury (Hg)				1 ppm max.		
	Arsenic (As)			1 ppm max.			
	Lead (Pb)			3 ppm max.			
	Cadmium (Cd)			1 ppm max.			
9. Trace Elements:	Barium (Ba)			30 ppm max.	Internal Method		
	Antimony (Sb)			1 ppm max.			
	Copper (Cu)				30 ppm max.		
	Chromium (Cr)			30 ppm max.	max.		
	Nickel (Ni)			10 ppm max.			
	Zinc (Zn)			40 ppm max.			
10. Microorganisms:	100 CFU/g max.					No Pathogens	