

CLAVE DEL PRODUCTO: 3301

GENERALIDADES

Comercializador: Tecnobotánica de México
Tipo de documento: Ficha técnica
Fecha de elaboración del documento: 2018-11-24

Imagen del producto:



Clave del producto: 3301
Número de código de barras del producto: 7501600133011
Denominación del producto: FLOR DE SAL
Marca: ESPUMA DEL MAR ®
Fabricante: ESPUMA DEL MAR, SA DE CV
Categoría del producto: SISTEMA NERVIOSO Y SUS SUPLEMENTOS
Contenido neto: 500g
Unidad de medida: 0.04 OZ
Estado físico: Sal
Contenido neto por cada dosis: NO APLICA
Via de uso o administración: ADMINISTRACION ORAL
Instrucciones para su uso consumo: NO APLICA
Instrucciones para su preparación: NO APLICA
Precauciones: MUJERES EMBARAZADAS O LACTANDO DEBERIAN CONSULTAR A UN MEDICO. ANTES DE USAR CUALQUIER PRODUCTO, NO
Necesidades de refrigeración: NO
Instrucciones para su conservación: GUARDESE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO
Clave de producto SAT: 50171551
Unidad de medida SAT: CTG

INFORMACION NUTRIMENTAL

Datos de Nutrición

Tamaño por ración 1g
Raciones por envase 500

Cantidad por ración

Contenido energético 0kJ (0kcal)

%Valor Diario*

Grasa 0g

Grasa saturada 0g

Grasa Trans 0g

Carbohidratos 0g

Azúcares 0g

Fibra Dietética 0g

Proteínas 0g

Sodio 12% 300mg

Calcio 3mg

Hierro 0mg

Potasio 1mg

Magnesio 7mg

Zinc 0.2mg

Información nutrimental por
porción:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Envase Primario

Descripción: BOLSA
 Dimensiones del envase:
 Alto: 18 CM
 Ancho: 10 CM
 Largo: 10 CM
 Peso: 0.010 G
 Número de rosca de la tapa: NO APLICA
 Material del envase: POLIETILENO
 Color del envase: NATURAL
 Color de la tapa: NO APLICA
 Otros componentes: NO APLICA
 Arte de la etiqueta:

Envase Secundario

Descripción: CAJA
 Dimensiones del envase:
 Alto: 17 CM
 Ancho: 4.5 CM
 Largo: 11 CM
 Peso: 0.026 G
 Material del envase: CARTULINA SULFATADA
 Especificaciones del holograma: HOLOGRAMA DE 15 MM
 TECNO BOTANICA



Peso unitario del producto terminado en gramos: 0.517 G

Empaque colectivo

Cantidad de piezas por empaque colectivo: 30 PZ
 Descripción del empaque colectivo: CAJA TIPO HUEVO CORRUGADA
 Alto: 20 CM
 Ancho: 30.5 CM
 Largo: 59.5 CM
 Peso: 0.975 G
 Arte del empaque: NO APLICA
 Material del envase: CARTON CORRUGADO
 Peso total del empaque colectivo lleno del producto: 16.500 G

INGREDIENTES

Ingredientes:

FLOR DE SAL

CALCIO

MAGENESIO

ZINC

POTASIO

Información de los principales ingredientes:

Existe una relación estrecha entre el funcionamiento del riñón y la presión arterial. Uno de los factores determinantes es el volumen circulante de sangre, el cual depende de cuánto producimos o no de orina, ya que el órgano que regula cuánta agua y sal tenemos en el organismo es el riñón.

Hay evidencia científica de que la hipertensión arterial podría estar relacionada con una deficiencia del manejo de la sal y el agua por parte del riñón, pues se ha descubierto que existe una pérdida de comunicación entre los mecanismos de regulación de sal y la presión arterial.

En condiciones normales, cuando la presión sube el riñón aumenta la excreción de sal, pero si baja el riñón retiene sal. De esta manera, controlamos la presión arterial al regular el volumen circulante de sangre.

Sin embargo, en los pacientes con hipertensión no existe la adecuada comunicación. El riñón recibe información de que la presión arterial está baja cuando, en realidad, está normal, por lo que activa mecanismos para retener sal y subir la presión.

Al igual que la sal marina, la FLOR DE SAL tiene el mayor concentrado de minerales naturales, pero al ser de la espuma (la primera capa de recolección) es más suave y no queda en terrones.

La "flor o espuma de sal" es la más pura y natural de todas las sales, su cosecha es muy delicada, se recoge manualmente y no pasa por ningún proceso industrial. Se mantiene en sacas durante un año dejando que el sol y el viento la sequen para dar un producto puro, sin aditivos ni transformación y de producción muy limitada. Se la considera la reina de las sales por su textura fina y crujiente. Son cristales de sal, al observarlos atentamente se pueden distinguir. Recogerla es complicado porque el proceso de cristalización se produce en la superficie del agua al amanecer. La recolección se lleva a cabo sólo los días que no sopla el viento para evitar que el

grano de sal se vaya al fondo y se hace manualmente con una pala. Tiene un sabor inconfundible y una propiedad única como sal: por mucho tiempo que pase no se apelmaza y se mantiene con sus propiedades intactas. La flor de sal se produce en la superficie de los cristalizadores de las salinas tradicionales marítimas. Este tipo de sal se recoge rápidamente tras su cristalización para que el cristal formado sea inferior a 3 milímetros. Este cristal es secado al sol y al viento y limpio se envasa directamente sin tratamiento adicional alguno. Sus características organolépticas son: Color blanco puro o levemente grisáceo, a veces incluso levemente rosáceo Sabor menos salado que la sal común de cualquier tipo. No se apelmaza Es suave al paladar y se disuelve con facilidad al sazonar los distintos alimentos. Sin olor. Esta sal se utiliza siempre vertiéndola en la última fase de emplatado, justo antes de servirse, debido a que suele fundirse fácilmente con los jugos de los alimentos. Puede emplearse en cualquier tipo de cocina.

(Fuente: www.izvedeti.com)