Sal de Añana
Añanako Gatza®

FICHA TÉCNICA
Sal fina de manantial



Elaborado y producido por	Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz Harana Fundazioa +34 945351413 RGSEAA 24.01473/VI 24.002565/VI FDA 12099708664
Producto	Sal fina de manantial
Descripción	Sal de manantial obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco. Pasa por el proceso de molturación
Ingredientes	Sal de manantial (NaCl)
Características fisicoquímicas	Magnesio ≤ 2% MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico ≥ 97% Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg.
Características microbiológicas	Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Envasado y formatos	500g en bolsa de PET+PE
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco
Vida útil	No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado es imperecedero
Distribución	A temperatura ambiente

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
2	02/06/2018	Detalle de patógenos, vida útil, legislación aplicable	Leire Arana
3	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
4	09/06/2021	Se añade formato 500g y certificados	Leire Arana
5	10/06/2021	Actualización certificaciones y sellos	Leire Arana
6	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificación	Leire Arana
7	13112022	Modificación en certificaciones	Leire Arana
8	01012025	Modificación certificaciones	Leire Arana
9	02/11/2026	Actualizacion Registro Sanitario	Leire Arana

Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: ➢ RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 ➢ RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 ➢ RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008). Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. ➢ RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

CERTIFICACIONES:

EUSKO LABEL

Euskal Gatza
Sal de Manantial de Euskadi

Slow Food®
Baluarte

ES-ECO-026-VAS
EB Nekazaritza

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
2	02/06/2018	Detalle de patógenos, vida útil, legislación aplicable	Leire Arana
3	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
4	09/06/2021	Se añade formato 500g y certificados	Leire Arana
5	10/06/2021	Actualización certificaciones y sellos	Leire Arana
6	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificación	Leire Arana
7	13112022	Modificación en certificaciones	Leire Arana
8	01012025	Modificación certificaciones	Leire Arana
9	02/11/2026	Actualizacion Registro Sanitario	Leire Arana

Sal de Añana
Añanako Gatza

FICHA TÉCNICA
Sal líquida de manantial



Elaborado y producido por	Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz Harana Fundazioa +34 945351413 RGSEAA 24.01473/VI 24.002565/VI FDA 12099708664
Producto	Sal líquida de manantial
Descripción	Salmuera obtenida del manantial, concentrada de forma natural. Contenido reducido de sodio.
Ingredientes	Sal líquida de manantial (NaCl)
Características físico-químicas	Magnesio ≤ 2% MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico ≥ 97% de la materia seca Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg.
Características microbiológicas	Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Envasado y formatos	En envase de cristal 250ml,
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco
Vida útil	No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado no se echa a perder ni pierde propiedades
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
3	13/09/2018	Adecuacion Normativa de etiquetado	Leire Arana
4	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
5	09/06/2021	Actualización bajo en sodio y legislación	Leire Arana
6	13112022	Modificación en certificaciones	Leire Arana
7	01012025	Modificación certificaciones	Leire Arana
8	02/11/2026	Actualización Registro Sanitario	Leire Arana

Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: ➢ RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 ➢ RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 ➢ RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008). Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. ➢ RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

CERTIFICACIONES:

Slow Food® Baluarte

ES-ECO-026-VAS
EB Nekazaritza

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
3	13/09/2018	Adecuacion Normativa de etiquetado	Leire Arana
4	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
5	09/06/2021	Actualización bajo en sodio y legislación	Leire Arana
6	13112022	Modificación en certificaciones	Leire Arana
7	01012025	Modificación certificaciones	Leire Arana
8	02/11/2026	Actualización Registro Sanitario	Leire Arana

Sal de Añana
Añanako Gatza

FICHA TÉCNICA
Sal de manantial con hierbas provenzales



Elaborado y producido por	Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz Harana Fundazioa +34 945351413 RGSEAA 24.01473/VI 24.002565/VI FDA 12099708664
Producto	Sal de manantial con hierbas provenzales.
Descripción	Sal de manantial obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco. La sal se mezcla con hierbas provenzales.
Ingredientes	Sal de manantial (NaCl), 6,4 % Hierbas provenzales (romero, ajedrea, tomillo, albahaca, mejorana y orégano).
Características fisicoquímicas	Magnesio ≤ 2% MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico ≥ 97% Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg.
Características microbiológicas	Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Envasado y formatos	70 g (envase cristal con molinillo de PET), en cajas de 10 unidades o 180 g en cajas de 6 unidades Envases cristal

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
4	13/09/2018	Adecuacion Normativa de etiquetado	Leire Arana
5	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
6	10/06/2021	Actualizacion certificaciones y sellos	Leire Arana
7	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificación	Leire Arana
8	28/03/2022	Porcentajes	Leire Arana
9	13112022	Modificación en certificaciones	Leire Arana
10	01012025	Modificación formatos y certificaciones	Leire Arana
11	02/11/2026	Actualización Registro Sanitario	Leire Arana

Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco
Vida útil	Variable entre 12 y 36 meses según consumo preferente establecido en el lote de especia empleado.
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: ➢ RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 ➢ RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 ➢ RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008). Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. ➢ RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

CERTIFICACIONES:

EUSKO LABEL

Euskal Gatza
Sal de Manantial de Euskadi

Slow Food®
Baluarte

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
4	13/09/2018	Adecuacion Normativa de etiquetado	Leire Arana
5	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
6	10/06/2021	Actualizacion certificaciones y sellos	Leire Arana
7	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificación	Leire Arana
8	28/03/2022	Porcentajes	Leire Arana
9	13112022	Modificación en certificaciones	Leire Arana
10	01012025	Modificación formatos y certificaciones	Leire Arana
11	02/11/2026	Actualización Registro Sanitario	Leire Arana

Sal de Añana
Añanako Gatza®

FICHA TÉCNICA
Sal de manantial con ajo



Elaborado y producido por	Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz Harana Fundazioa +34 945351413 RGSEAA 24.01473/VI 24.002565/VI FDA 12099708664
Producto	Sal de manantial con ajo.
Descripción	Sal de manantial obtenida de la evaporación del agua salmuera del manantial. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco. La sal se mezcla con ajo.
Ingredientes	Sal de manantial (NaCl) 15 % ajo granulado
Alergenos	Puede contener Sulfitos
Características fisicoquímicas	Magnesio ≤ 2% MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico ≥ 97% Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg.
Características microbiológicas	Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Envasado y formatos	70g (envase cristal con molinillo de PET), en cajas de 10 unidades o 180 g en cajas de 6 unidades Envases cristal
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
5	13/09/2018	Adecuacion normative de etiquetado	Leire Arana
6	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
7	10/06/2021	Actualizacion certificaciones y sellos	Leire Arana
8	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificación	Leire Arana
9	28/03/2022	Porcentajes	Leire Arana
10	13112022	Modificación en certificaciones	Leire Arana
11	01012025	Modificación formatos ycertificaciones	Leire Arana
12	02/11/2026	Actualización Registro Sanitario	Leire Arana

Vida útil	Variable entre 12 y 36 meses según consumo preferente establecido en el lote de especia empleado.
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: ➢ RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 ➢ RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 ➢ RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008). Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. ➢ RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

CERTIFICACIONES:

EUSKO LABEL

Euskal Gatza
Sal de Manantial de Euskadi

Slow Food®
Baluarte

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
5	13/09/2018	Adecuacion normative de etiquetado	Leire Arana
6	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
7	10/06/2021	Actualizacion certificaciones y sellos	Leire Arana
8	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificación	Leire Arana
9	28/03/2022	Porcentajes	Leire Arana
10	13112022	Modificación en certificaciones	Leire Arana
11	01012025	Modificación formatos ycertificaciones	Leire Arana
12	02/11/2026	Actualización Registro Sanitario	Leire Arana

Sal de Añana
Añanako Gatza®

FICHA TÉCNICA
Sal mineral cayena



Elaborado y producido por	Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz Harana Fundazioa +34 945351413 RGSEAA 24.01473/VI 24002565/VI FDA 12099708664
Producto	Sal mineral cayena.
Descripción	Sal mineral obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco. Al ser una sal de sabores, se mezcla con cayena.
Ingredientes	Sal mineral (NaCl) Cayena triturada desbinzada %10
Características fisicoquímicas	Magnesio ≤ 2% MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico ≥ 97% Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg.
Características microbiológicas	Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Envasado y formatos	70 g (envase cristal con molinillo de PET), en cajas de 10 unidades o 180 g en cajas de 6 unidades Envases cristal
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
4	13/09/2018	Adecuacion normative etiquetado	Leire Arana
5	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
6	10/06/2021	Actualizacion certificaciones y sellos	Leire Arana
7	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificación	Leire Arana
8	28/03/2022	Procentajes	Leire Arana
9	13112022	Modificación en certificaciones	Leire Arana
10	01012025	Modificación formatos y certificaciones	Leire Arana
11	02/11/2026	Actualización Registro Sanitario	Leire Arana

Vida útil	No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado no se echa a perder ni pierde propiedades
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: ➢ RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 ➢ RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 ➢ RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008). Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. ➢ RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

CERTIFICACIONES:

EUSKO LABEL

Euskal Gatza
Sal de Manantial de Euskadi

Slow Food®
Baluarte

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
4	13/09/2018	Adecuacion normative etiquetado	Leire Arana
5	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
6	10/06/2021	Actualizacion certificaciones y sellos	Leire Arana
7	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificación	Leire Arana
8	28/03/2022	Procentajes	Leire Arana
9	13112022	Modificación en certificaciones	Leire Arana
10	01012025	Modificación formatos y certificaciones	Leire Arana
11	02/11/2026	Actualización Registro Sanitario	Leire Arana

Sal de Añana
Añanako Gatza®

FICHA TÉCNICA
Sal de manantial con vino



Elaborado y producido por	Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz Harana Fundazioa +34 945351413 RGSEAA 24.01473/VI 24.002565/VI FDA 12099708664
Producto	Sal de manantial de vino
Descripción	Sal de manantial obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco. La sal se mezcla con el preparado de Vino y se seca.
Ingredientes	Sal de manantial (NaCl) Vino 14.18%
Alergenos	Contiene Sulfitos
Características fisicoquímicas	Magnesio ≤ 2% MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico ≥ 97% Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg.
Características microbiológicas	Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Envasado y formatos	180 g envase cristal en cajas de 6 unidades

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
6	13/09/2018	Adecuación normativa de etiquetado	Leire Arana
7	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
8	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificación	Leire Arana
9	28/03/2022	Porcentajes	Leire Arana
10	13112022	Modificación tabla producido por	Leire Arana
11	01012025	Modificación formatos	Leire Arana
12	02/11/2026	Actualización Registro Sanitario	Leire Arana

Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco
Vida útil	No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado no se echa a perder ni pierde propiedades
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general. Deben abstenerse los alérgicos a los sulfitos.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: ➢ RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 ➢ RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 ➢ RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008). Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. ➢ RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
6	13/09/2018	Adecuación normativa de etiquetado	Leire Arana
7	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
8	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificación	Leire Arana
9	28/03/2022	Porcentajes	Leire Arana
10	13112022	Modificación tabla producido por	Leire Arana
11	01012025	Modificación formatos	Leire Arana
12	02/11/2026	Actualización Registro Sanitario	Leire Arana

Sal de Añana
Añanako Gatza®

FICHA TÉCNICA
Chuzo de sal



Elaborado y producido por	Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz Harana Fundazioa +34 945351413 RGSEAA 24.01473/VI 24.002565/VI FDA 12099708664
Producto	Chuzo de sal
Descripción	Estalactita que surge de las filtraciones de la salmuera en entramados y canales de madera. Son piezas únicas de coleccionista de gran pureza y recogidas a mano.
Ingredientes	Sal de manantial (NaCl)
Características fisicoquímicas	Magnesio ≤ 2% MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg Riqueza en cloruro sódico ≥ 97% Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg
Características microbiológicas	Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Envasado y formatos	Estuche individual en cajas de 1 unidad cartón y bambú
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco
Vida útil	No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado es imperecedero
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles.

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
4	13/09/2018	Adecuación Normativa de etiquetado	Leire Arana
5	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
6	10/06/2021	Actualización certificaciones y sellos	Leire Arana
7	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificación	Leire Arana
8	07/11/2022	Modificación en certificaciones	Leire Arana
9	01012025	Modificación certificaciones	Leire Arana
10	02/11/2026	Actualización Registro Sanitario	Leire Arana

(B.O.E. 01.06.1983)
MODIFICACIONES:

- RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983
- RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983
- RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008). Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983

CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984)
CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

CERTIFICACIONES:

EUSKO LABEL
Euskal Gatza
Sal de Manantial de Euskadi
Slow Food® Baluarte
ES-ECO-026-VAS
EB Nekazaritza

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
4	13/09/2018	Adecuación Normativa de etiquetado	Leire Arana
5	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
6	10/06/2021	Actualización certificaciones y sellos	Leire Arana
7	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificación	Leire Arana
8	07/11/2022	Modificación en certificaciones	Leire Arana
9	01012025	Modificación certificaciones	Leire Arana
10	02/11/2026	Actualización Registro Sanitario	Leire Arana

Sal de Añana
Añanako Gatza®

FICHA TÉCNICA
Sal de manantial



Elaborado y producido por	Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz Harana Fundazioa +34 945351413 RGSEAA 24.01473/VI 24.002565/VI FDA 12099708664
Producto	Sal de manantial
Descripción	Sal de manantial obtenida de la evaporación del agua de la salmuera obtenida del manantial. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco.
Ingredientes	Sal de manantial (NaCl)
Características fisicoquímicas	Magnesio ≤ 2% MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico ≥ 97% Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg.
Características microbiológicas	Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Envasado y formatos	250 g, en cajas de 6 o 24 unidades, 500 g en cajas de 12 unidades, 3.5 kg en cajas de 2 unidades, 180g en cajas de 6 unidades. 70 g (envase cristal con molinillo de PET) en cajas de 10 unidades. Sacos 20 Kg. Envases, bolsa de plástico o tarros de cristal
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco
Vida útil	No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado es imperecedero

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
6	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
7	09/12/2019	Actualización formatos	Leire Arana
8	10/06/2021	Actualización certificaciones y sellos	Leire Arana
9	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificación	Leire Arana
10	28/03/2022	Revisión y cambios de peso	Leire Arana
11	13112022	Modificación en certificaciones	Leire Arana
12	01012025	Modificación formatos, certificaciones y foto	Leire Arana
13	02/11/2026	Ampliación Registro Sanitario	Leire Arana

Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: ➢ RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 ➢ RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 ➢ RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008). Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. ➢ RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

CERTIFICACIONES:

EUSKO LABEL
Euskal Gatza
Sal de Manantial de Euskadi
Slow Food® Baluarte
ES-ECO-026-VAS
EB Nekazaritza

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
6	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
7	09/12/2019	Actualización formatos	Leire Arana
8	10/06/2021	Actualización certificaciones y sellos	Leire Arana
9	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificación	Leire Arana
10	28/03/2022	Revisión y cambios de peso	Leire Arana
11	13112022	Modificación en certificaciones	Leire Arana
12	01012025	Modificación formatos, certificaciones y foto	Leire Arana
13	02/11/2026	Ampliación Registro Sanitario	Leire Arana

Sal de Añana
Añanako Gatza®

FICHA TÉCNICA
Flor de sal



Elaborado y producido por	Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz Harana Fundazioa +34 945351413 RGSEAA 24.01473/VI 24.002565/VI FDA 12099708664
Producto	Flor de sal
Descripción	Capa flotante de sal cristalizada en la superficie del agua de los cristalizadores, formada exclusivamente por la acción del viento y del sol, recolectada manualmente y sin lavar ni adicionar ningún ingrediente. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino no franco.
Ingredientes	Flor de sal (NaCl)
Características fisicoquímicas	Magnesio ≤ 2% MgO Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico ≥ 94% Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg. Tolerancias de residuos de metales pesados: Cobre ≤ 2 mg/kg Plomo ≤ 2 mg/kg Arsénico ≤ 1 mg/kg Cadmio ≤ 0.5 mg/kg Mercurio ≤ 0.1 mg/kg
Características microbiológicas	Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Envasado y formatos	120 g, 125 g, 250 g, 500 g Envase de PET, bolsa de plástico o tarros de cristal

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
3	28/03/2017	Normativa	Leire Arana
4	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
5	10/06/2021	Actualizacion sello y logos	Leire Arana
6	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificacion	Leire Arana
7	01012025	Modificacion formatos y certificaciones	Leire Arana
8	02/11/2026	Actualizacion Registro Sanitario	Leire Arana

Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco
Vida útil	No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado no se echa a perder ni pierde propiedades
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008). Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

CERTIFICACIONES/Ziurtagiriak/ Certifications:

EUSKO LABEL Euskal Gatza Sal de Manantial de Euskadi

Slow Food® Baluarte

ES-ECO-026-VAS
EB Nekazaritza

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
3	28/03/2017	Normativa	Leire Arana
4	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
5	10/06/2021	Actualizacion sello y logos	Leire Arana
6	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificacion	Leire Arana
7	01012025	Modificacion formatos y certificaciones	Leire Arana
8	02/11/2026	Actualizacion Registro Sanitario	Leire Arana

Añanako Gatz-Harana
Valle Salado de Añana

FICHA TÉCNICA
Flor de sal vino



Producto	**Flor de sal vino**
Elaborado y producido por	Fundación Valle Salado de Añana – Añanako Gatz Harana Fundazioa +34 945351413 RGSEAA 24.01473/VI 24.002565/VI FDA 12099708664
Descripción	Capa flotante de sal cristalizada en la superficie del agua de los cristalizadores, formada exclusivamente por la acción del viento y del sol, recolectada manualmente y sin lavar ni adicionar ningún ingrediente. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino no franco. Al ser una flor de sal de sabores, se mezcla con el preparado de vino.
Ingredientes	Flor de sal (NaCl) Vino 14,63%
Alergenos	Contiene Sulfitos
Características fisicoquímicas	Magnesio ≤ 2% MgO

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
3	11/08/2016	Modificación formatos	Leire Arana
4	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
5	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificación	Leire Arana
6	28/03/2022	Porcentajes	Leire Arana
7	01012025	Revision	Lerie Arana
8	02/11/2026	Actualización Registro Sanitario	Leire Arana

	Nitrógeno ≤ 20 mg/Kg. Riqueza en cloruro sódico ≥ 94% Residuo insoluble en agua ≤ 5 g/Kg. Tolerancias de residuos de metales pesados: Cobre ≤ 2 mg/kg Plomo ≤ 2 mg/kg Arsénico ≤ 1 mg/kg Cadmio ≤ 0.5 mg/kg Mercurio ≤ 0.1 mg
Características microbiológicas	Aerobios ≤ 20.000 ufc/g
Envasado y formatos	70 gramos en cajas de 6 unidades, Envase tarros de cristal
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco
Vida útil	No aplica, ya que es un producto que si está bien almacenado no se echa a perder ni pierde propiedades
Distribución	A temperatura ambiente
Población de destino	La población en general. Deben abstenerse los alérgicos a los sulfitos.
Uso esperado por el consumidor	Preparaciones culinarias Salazones y conservas caseras
Legislación específica aplicable	Real Decreto 1424/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983) MODIFICACIONES: RD 176/2013, Modificación RD 1424/1983 RD 1634/2011, Modificación RD 1424/1983 RD 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (25/02/2010) RD 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (04/11/2008). Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. RD 1095/1987 Modificación RD 1424/1983 CORRECCION DE ERRORES del RD 1424/1983 (10/03/1984) CORRECCIÓN DE ERRORES del RD 1424/1983 (22/11/1983)

Edición	Fecha	Modificación	Aprobación
3	11/08/2016	Modificación formatos	Leire Arana
4	18/07/2019	Actualización formatos y legislativa	Leire Arana
5	29/11/2021	Eliminación de criterios por modificación	Leire Arana
6	28/03/2022	Porcentajes	Leire Arana
7	01012025	Revision	Lerie Arana
8	02/11/2026	Actualización Registro Sanitario	Leire Arana