

## SAL FLOUR

### Sinónimos:

*Cloruro de sodio, sal, sal especial*

| CLAVE | PRODUCTO  | PRESENTACIÓN     | PROVEEDOR | ORIGEN         |
|-------|-----------|------------------|-----------|----------------|
| 22511 | Sal Flour | Saco de 22,68 kg | Morton    | Estados Unidos |

### Descripción:

Cristales irregulares de cubos de malla 70-200 que contiene antiapelmazante



### Fuente:

Mineral

### Función tecnológica:

Potenciador de sabor, conservador

### Aplicaciones:



**Productos en polvo:** productos instantáneos, harinas preparadas para pastel

**Lácteos:** quesos procesados, mantequilla

**Botanas:** condimentos y sazónadores

**Repostería:** rellenos, coberturas

## Inocuidad:

Grado Alimenticio

No es alérgeno

Uso intencionado: Restricción para consumidores hipertensos

Cualquier uso diferente al especificado será bajo responsabilidad del usuario.

Consultar la documentación de los proveedores (Especificación técnica, hoja de seguridad, etc.) en Pochtecanet

## Condiciones de almacenamiento:

En un lugar fresco y seco, en contenedor cerrado

## Vida de anaquel:

Indefinido (Químicamente estable)

## Tratamiento antes de su uso:

No Aplica

El producto que no cumpla con las especificaciones del proveedor será rechazado por el área de Calidad.

ESTA INFORMACIÓN SE OFRECE ÚNICAMENTE COMO GUÍA GENERAL Y SE BASA EN DATOS QUE ESTIMAMOS CONFIABLES. SE DEBERÁ SOMETER A SU CONSIDERACIÓN, INVESTIGACIÓN Y VERIFICACIÓN, POR LO CUAL NO ASUMIMOS NINGUNA RESPONSABILIDAD LEGAL POR LA APLICACIÓN QUE DE ESTE PRODUCTO SE HAGA.

**POCHTECA MATERIAS PRIMAS, MANUEL REYES VERAMENDI #6 COL. SAN MIGUEL CHAPULTEPEC, MEXICO D.F.,  
TEL. 52 78 59 00**

| CODIGO      | FECHA DE EMISIÓN | NÚMERO DE REVISIÓN | FECHA DE ÚLTIMA REVISIÓN |
|-------------|------------------|--------------------|--------------------------|
| FLABA-02-14 | 10/02/2025       | 0                  | 10/02/2025               |