



FICHA TÉCNICA

Agua de mar apta para uso alimentario

oct-18

1. Designación del producto

Denominación Legal	Agua de mar del Mediterráneo esterilizada por microfiltración, apta para uso alimentario
Formato	Bolsa de plástico LDPE
Peso/Volumen	2L; 3L; 5L; 10L; 20L; 500L; 1000L; 25000L
Tratamiento	Esterilización por microfiltración y rayos UV.
Vida útil	2 años
Sistema de envasado	-----
Origen	España

2. Ingredientes

Ingredientes declarados	Agua de mar
-------------------------	-------------

3. Alérgenos

No contiene ningún alérgeno

4. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Valor	Parámetro	Valor
PH	8,2	Cloruros	21 g/l
Oxidabilidad	3 mg O ₂ /l	Calcio	500 mg/l
Densidad (a 20 °C)	1,03 g/cm ³	Potasio	450 mg/l
Turbidez	< 1 UNF	Carbonatos	< 5 mg/l
Color (Pt/Co)	1 mg/l	Fosfatos	<0,20 mg/l
Conductividad (a 20 °C)	50 mS/cm	Sodio	12,5 g/l
Punto de ebullición (a 1 atm)	100,7 °C	Magnesio	1,5 g/l
Salinidad	37 g/l	Sílice	< 0,1 mg/l
Grados Baumé	4,2 ° Bé	Bicarbonatos	150 mg/l
Sabor (índice dilución)	10	Sulfatos	3 g/l
Olor (índice dilución)	1		

5. Parámetros Químicos

Parámetro	Valor	Parámetro	Valor
Aluminio	0,001 mg/l	Antimonio	< 5 µg/l
Boro	1 mg/l	Arsénico	< 10 µg/l
Cadmio	< 5 µg/l	Benceno	< 1 µg/l
Plomo	< 10 µg/l	Benzopireno	< 0,01 µg/l
Níquel	< 20 µg/l	Bromato	< 10 µg/l
Mercurio	< 1 µg/l	Cromo	< 50 µg/l
Cobre	< 2 µg/l	Cianuro	< 50 µg/l
Hierro	< 200 µg/l	1,2-Dicloroetano	< 3 µg/l

Fluoruros	< 1,5 mg/l	Tricloroetano + tetracloroetano	< 10 µg/l
Nitratos	< 50 mg/l	Total trihalometanos	< 100 µg/l
Nitritos	< 0,5 mg/l	*Bario	< 1 mg/l
Pesticidas	< 0,1 µg/l	*Manganeso	< 0,5 mg/l
Total pesticidas	< 0,5 µg/l	Acilamida	< 0,1 µg/l
Hidrocarburos P.A.	< 0,1 µg/l	Epilclorhidrina	< 0,1 µg/l
Selenio	< 10 µg/l	Epilclorhidrina	< 0,5 µg/l

*Criterios adicionales para Bario y Manganeso (R.D. 1798/2010), según AESAN para la comercialización de Agua de Mar

6. Características Microbiológicas	
Parámetro	Valor
Clostridium Perfringes	0 ufc/100 ml
Coliformes totales	0 ufc/100 ml
Pseudomonas aeruginosa	0 ufc/250 ml
Escherichia Coli	0 ufc/250 ml
Enterococos	0 ufc/250 ml
Aerobios mesófilos (22°C)	100 ufc/ml
Aerobios mesófilos (37°C)	20 ufc/ml
Vibrio spp	0 ufc/100 ml

7. Información Nutricional	
Valor energético (KJ/Kcal)	0

8. Conservación y utilización	
Conservación	Tempratura ambiente
Uso	Operaciones de limpieza de utensilios, superficies, suelos, equipos en instalaciones como los mercados de pescado, lonjas y puertos pesqueros
Destino	Población general

9. Declaraciones	
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente	

10. Legislación Aplicable	
RD 140/2003 de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano	
RD 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo.	
RD 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano para el bario y el manganeso.	
NOTA INTERPRETATIVA SOBRE LOS REQUISITOS SANITARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE AGUA DE MAR - aecosan	