

PREGUNTAS FRECUENTES



Reducid el contenido de sal en vuestros productos de una manera única, conservando el sabor.

Enteraos de las preguntas que nos hacen con más frecuencia.

TABLA DE CONTENIDO

Preguntas Generales	01
La sal	02
Medio Ambiente	04
Marketing	05
Producción / I+D / Calidad	06
Ventas	08
Logística	09

PREGUNTAS GENERALES

¿Qué es Posidonia?

Posidonia es un producto 100% natural cosechado en las salinas de Formentera en España. La Posidonia tiene un sabor único con sólo un 8% de sodio. Usar Posidonia os permite reducir sustancialmente (hasta un 30%) el nivel de sal en vuestros productos, mientras preserva el sabor las comidas.

¿Qué hace que este producto sea diferente a una sal tradicional?

La sal común contiene generalmente un 40% de sodio en comparación con el 8% de sodio que tiene la Posidonia. Además, la Posidonia se comercializa en forma líquida.

¿Por qué la Posidonia está en forma líquida?

Es en esta forma que logramos el equilibrio perfecto entre el sabor salado y el bajo contenido de sodio. Si permitimos que toda el agua se evapore, obtendremos una sal marina convencional con 40% de sodio.

¿La Posidonia es un ingrediente natural?

Sí. Nuestro proveedor es el Mar Mediterráneo y nuestras principales máquinas son el sol y el viento. Nuestro producto se recoge tal y como está en las salinas de Formentera; luego simplemente se filtra a 20 micrómetros para eliminar las impurezas y los posibles micro plásticos.

Desde 2015, nuestro producto tiene la certificación «EcoGarantie» por Certisys, y se utiliza en productos orgánicos en múltiples países.

¿Cómo se recoge la posidonia?

El agua de mar alrededor de la isla de Formentera es filtrada y oxigenada naturalmente por una planta submarina llamada Posidonia oceánica. Esta agua entra en un lago de agua salada a través de un canal llamado Sa Sequi.

Estando en el lago y bajo el efecto de la evaporación, el agua se concentra en la sal. En caso de contaminación del agua de mar, este canal puede cerrarse para evitar la contaminación de las salinas.

Esta agua es luego canalizada a las salinas donde se concentra en minerales y obtiene su sabor salado.

Cuando logramos un equilibrio perfecto entre los minerales marinos, un bajo contenido de sodio y un sabor salado perfectamente equilibrado, recogemos el producto en forma líquida. Luego se filtra a 20 micrómetros para eliminar las impurezas y los posibles micro plásticos.

¿Cuál es el beneficio de usar Posidonia?

Al utilizar la posidonia como ingrediente, se reduce sustancialmente la cantidad de sal en los productos y se preserva su sabor, calidad y vida útil.

LA SAL

¿Cuál es el consumo medio de sal?

La OMS estima que la gran mayoría de la población mundial consume en promedio entre 9 y 12 gramos de sal por día, es decir, el doble de la ingesta máxima recomendada de 5g.

 Fuente : www.who.int

¿Cuál es la diferencia entre la sal y el sodio?

El sodio es uno de los componentes minerales de la sal. En 1 gramo de sal, hay en realidad 400mg de sodio. Para calcular el contenido de sal, simplemente multiplique el contenido de sodio por 2,5%.

¿Qué alimentos contienen sal?

La sal normalmente está compuesta de 40% de sodio y 60% de cloruro. El sodio se encuentra naturalmente en una variedad de alimentos, como la leche, la carne y los mariscos.

Sin embargo, casi el 80% de la ingesta de sal proviene de alimentos procesados. Los productos que más contribuyen a la ingesta de sal son:

- **pan y tostadas** (30% de la ingesta diaria);
- **delicatessen** (20% de la ingesta diaria);
- **quesos** (20% de la ingesta diaria);
- **comidas preparadas, sopas y guisos o ciertos condimentos** (salsa de soja o salsa de pescado, por ejemplo);
- **quiches, pizzas y sándwiches;**
- **aperitivos.**

El sodio también se encuentra en el glutamato de sodio, un aditivo alimentario utilizado en muchos productos agroalimentarios.

¿Cuál es el impacto de la sal en la salud?

En primer lugar, es importante recordar que la sal es necesaria para el funcionamiento del cuerpo.

Los minerales que contiene -sodio y cloruro- participan, por ejemplo, en la transmisión de señales nerviosas o en la contracción muscular. La ingesta inadecuada de sal es extremadamente rara.

Es evidente para la comunidad médica actual que la dieta desempeña un papel decisivo en la salud de los individuos y las poblaciones. Esto es aún más cierto cuando se trata del desarrollo de enfermedades no transmisibles (ENT) como el cáncer, las enfermedades cardiovasculares, la diabetes y la obesidad.

 Para más información visitad: <https://ec.europa.eu/jrc/en/health-knowledge-gateway/promotion-prevention/nutrition/salt>

¿Cuál es el impacto de la sal en las enfermedades cardiovasculares?

En el contexto de las enfermedades no transmisibles, se reconoce que el consumo excesivo de sal es uno de los factores de riesgo de la hipertensión arterial que da lugar a enfermedades cardiovasculares, accidentes cerebrovasculares y otras enfermedades, incluido el cáncer de estómago. El consumo excesivo puede favorecer la eliminación urinaria del calcio y, por lo tanto, promover la osteoporosis, una enfermedad que hace que los huesos se vuelvan frágiles provocando el desarrollo de fracturas.

La OMS estima que se **podrían evitar 2,5 millones de muertes** cada año si se redujera el consumo mundial de sal al nivel recomendado de no más de 5g/día.

🌱 Fuente: <https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases>

¿Por qué la sal es un problema de salud pública?

La OMS ha adoptado numerosos planes de salud en los últimos 10 años para controlar las enfermedades no transmisibles (ENT). Por ejemplo, en su «Hoja de ruta de Montevideo 2018-2030», la OMS reafirmó el objetivo de reducir las muertes por enfermedades no transmisibles en un tercio para el 2030. Esta hoja de ruta ha sido respaldada por compromisos concretos de los países miembros. Por ejemplo, los países miembros se han fijado el objetivo de reducir en un **30% el consumo de sal para el 2025**.

Por lo tanto, la reducción de la sal ya no es una opción y será efectiva en los próximos años. La sal sigue siendo una verdadera preocupación de salud pública.

🌱 Para más información visitad: <https://www.who.int/dietphysicalactivity/reducingsalt/en/>

MEDIO AMBIENTE

¿Cuál es el impacto de la producción de posidonia en la biodiversidad de la isla de Formentera?

Los primeros indicios de actividad salinera en Formentera se remontan a la época de los fenicios, hace más de 2.600 años. Desde entonces, la fauna y la flora se han adaptado a la regulación de la salinidad del agua mediante la actividad salina. Sin embargo, entre 1985 y 2009, la producción de sal en la isla de Formentera se detuvo por razones económicas. Se reanudó en 2009 a petición de la UNESCO para proteger la biodiversidad de la isla. Varios informes de biólogos independientes confirman que la población de aves y otros animales ha crecido de manera constante en los últimos 10 años, gracias a la producción de sal en la isla de Formentera. Todos los actores locales están informados de nuestras actividades y nos apoyan, considerándonos un actor esencial en la preservación del patrimonio y la biodiversidad de la isla.

4 compromisos para la preservación del medio ambiente en Formentera:

- Mantener un alto nivel de salinidad en las zonas sumergidas para favorecer el desarrollo de crustáceos como la Artemia Salina, que luego servirán de alimento a los flamencos y otras aves presentes en el parque;
- Reparar las paredes de las salinas para proteger los nidos y huevos del incremento del nivel del agua;
- El compromiso de Posidonia de apoyar al Parque Natural en sus esfuerzos por recoger los residuos dejados por los turistas o traídos por las aguas del Mediterráneo;
- Mantener las cabañas de los pescadores y la renovar otros edificios de las salinas, y también permitir a los visitantes disfrutar de este patrimonio excepcional y sumergirse en la historia de las salinas.

¿Cuál es el impacto del carbono de la Posidonia?

Desde 2016, la Posidonia está certificada como CO₂-Neutral por la compañía CO₂logic. Esta empresa nos ayuda cada año a calcular nuestras emisiones de CO₂, a reducirlas (por ejemplo, promoviendo la logística multimodal) y luego a invertir en proyectos que nos permitan compensar nuestras emisiones de CO₂.

¿Qué significa la etiqueta «Eco Garantie»?

Desde 2012, todos los productos de Posidonia cumplen estas estrictas especificaciones, que son equivalentes a las que se esperan de los alimentos orgánicos. Nuestros productos no contienen ningún producto químico o anti aglomerante. Se producen según técnicas ancestrales para minimizar el impacto de la industrialización en este sitio milenario.

Para más información por favor contactadnos al +32 2 899 38 98 o a través de info@posidonia.be

MARKETING

¿Por qué debería comercializar sal reducida?

La comercialización de la sal reducida en vuestros productos lo diferencia de vuestros competidores, atrae nuevos clientes conscientes de la sal y hace un compromiso público a la salud.

¿Cómo me aconsejáis que la comercialice?

La sal se encuentra en muchos productos procesados. Por lo tanto, la posidonia es una solución única y natural para promover una mejora en la calidad de vuestros productos sin ningún cambio en el sabor. Certificada como CO2 Neutral (producto sostenible) y proveniente de salinas clasificadas como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO (producto natural), la Posidonia ofrece muchas posibilidades de comercialización.

Los medios y líneas de comercialización son múltiples y deben formar parte de un plan global que destaque los beneficios de la reducción de la sal: comercialización en tiendas (vidrieras, bolsas de pan, pancartas, etc.), campañas de carteles, prensa, redes sociales, ferias especializadas, líderes de opinión, etc.

Para que vuestro plan de marketing sea un éxito, podemos apoyar a vuestros equipos de marketing y compartir las mejores prácticas de nuestros otros clientes.

¿A quién me aconsejáis que me anuncie?

Para que las campañas de marketing sean eficaces, hemos identificado tres objetivos principales:

- **El consumidor final:** un elemento diferenciador para vuestro cliente objetivo.
- **El mundo médico:** La posidonia es una forma única de reducir la sal de forma natural y se destaca de los métodos tradicionalmente utilizados por la industria. Hemos establecido vínculos con asociaciones médicas en varios países europeos.
- **El mundo político e institucional:** Los países de la OMS se han comprometido a reducir los niveles de sal en un 30% para el 2025. Al reducir el nivel de sal hoy, pueden posicionarse como pioneros en su mercado y como operadores virtuosos.

¿Por qué sólo debe anunciarse a partir de un 25% de reducción de sal?

De conformidad con el Reglamento 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, una reducción de sal en un producto acabado sólo puede anunciarse a partir de una reducción mínima del 25%.

¿Qué resultados puedo esperar de una campaña de marketing?

Para nuestros clientes con los que trabajamos, las ventas aumentaron entre el 8 y el 15% dependiendo de las campañas de marketing. Estas cifras muestran claramente que el tema es de interés para los consumidores y demuestra la importancia de una campaña de marketing.

¿Tenéis alguna otra pregunta de marketing?

Contactadnos al +32 2 899 38 98 o a través info@posidonia.be

PRODUCCIÓN / I+D / CALIDAD

¿En qué productos se puede utilizar Posidonia?

La posidonia puede utilizarse en cualquier producto alimenticio que contenga sal.

Actualmente, la Posidonia se utiliza para reducir el contenido de sal en el pan, el jamón, el pescado, la pizza, los platos preparados y las salsas.

¿Cuáles son los componentes exactos de la Posidonia?

Encontraréis un análisis completo del producto en la hoja de datos. Este análisis es llevado a cabo por un laboratorio independiente para cada día de producción. Por lo tanto, podréis obtener un certificado de análisis completo para el lote que se os entregue.

¿Es estable la Posidonia como producto?

La posidonia es un producto muy estable. Se toma una muestra durante cada día de producción y se analiza en unos 30 indicadores por un laboratorio independiente. En 8 años, nunca hemos tenido ningún análisis que no cumpliera con nuestros estándares de calidad.

¿Es posible tener Posidonia en forma sólida?

No, nuestro producto sólo está disponible en forma líquida.

Ya que la Posidonia está en forma líquida, ¿deberíamos reducir los volúmenes de agua?

No necesariamente. Generalmente, la adición de líquido con Posidonia es muy pequeña comparada con la receta completa. Este punto debe ser considerado caso por caso (sentíos libre de pedirnos consejo).

¿Cuál es el impacto en nuestro ciclo de producción industrial?

El reemplazo es muy conveniente y la Posidonia es usada tanto por los gigantes de la agroindustria como por los artesanos. Nuestros clientes están dispuestos a compartir sus mejores prácticas para la aplicación y el uso de la Posidonia.

¿Cuál es el impacto en la fecha de caducidad?

El uso de la Posidonia no tiene ningún impacto en la vida útil de los productos.

¿La Posidonia contiene micro plásticos?

El micro plástico se define como partículas de plástico que van de 50 micrómetros a 5 milímetros. La posidonia se filtra a 20 micrómetros y por lo tanto no contiene micro plásticos.

¿Cuáles son las normas de la Posidonia?

- ISO 22.000: <https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html>
- IFS Broker: <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/standards/497-ifs-broker-en>
- Eco Garantie: <https://ecogarantie.eu/>
- CO2 Neutral: <https://www.co2logic.com/en/co2-neutral%C2%AE-label>
- ITI – 3 Stars: <https://www.taste-institute.com/en/home>

Por último, la Posidonia también está certificada con el FSSC 22.000 (www.fssc22000.com), lo que le permite unirse a la GFSI.

¿Tenéis alguna otra pregunta de producción?

Contactadnos al +32 2 899 38 98 o a través de info@posidonia.be

VENTAS

¿Cuál es el impacto del uso de la Posidonia en el precio del producto final?

Como regla general, el impacto es de alrededor del 1% del costo de producción.

¿Cómo es el retorno de la inversión?

El uso de la Posidonia permite reducir sustancialmente el contenido de sal de los productos sin afectar su sabor. De esta manera, vosotros estaréis haciendo un fuerte compromiso con la salud de vuestros consumidores mientras mejora vuestro nutriscore. Gracias a la Posidonia, os diferenciaréis de vuestros competidores y atraeréis a nuevos clientes que quieren combinar la salud con el placer del sabor.

¿Vosotros trabajáis con otros operadores de la industria agroalimentaria?

Sí, nuestros principales clientes hoy en día son: Carrefour, Delhaize, Aldi, Manor, Starbucks, Boulangerie Ange, etc.

¿Cuál es el tiempo de entrega?

El plazo de entrega es de 3 semanas como máximo después de recibir vuestro pedido.

¿Cuál es el plazo de pago?

El plazo de pago es de 30 días después de la recepción de las mercancías.

¿Cuál es la cantidad mínima de pedido?

- GRG: 1 palé de 1000L (1200kg)
- Caja Dispensadora de Líquidos (10L) :
 - 1 palé estándar: 60 Cajas de 10L (12kg)
 - 1 palé euro: 48 Cajas de 10L (12kg)

¿Tenéis alguna otra pregunta de producción?

Contactadnos al +32 2 899 38 98 o a través de info@posidonia.be

LOGÍSTICA

¿En qué tipo de envase se ofrece la sal de Posidonia?

La posidonia está disponible en GRG de 1000L (1200kg) y en Cajas Dispensadoras de Líquidos de 10L (12kg) dependiendo del tamaño de la unidad de producción.

¿Cuál es el tiempo de entrega?

El plazo de entrega es de 3 semanas como máximo después de recibir el pedido.

¿Cuál es vuestra capacidad de producción?

Tenemos una capacidad de producción casi ilimitada. Hoy en día tenemos un gran stock en nuestros almacenes de Tarragona (España). Esto nos permite garantizar el suministro a nuestros clientes de toda Europa durante 6 meses. Si es necesario, también podemos aumentar la producción en cualquier momento del año (sin efecto estacional) para aumentar nuestras existencias y entregar a nuevos clientes en el menor tiempo posible. Podemos alcanzar una producción de 50.000 toneladas de sal al año.

¿Qué condiciones de almacenamiento recomendáis?

Es aconsejable almacenar la sal de posidonia a temperatura ambiente en un lugar seco, alejado de la luz solar directa y utilizarla durante un máximo de 6 meses después de abierto el empaque.

¿Cuál es la vida útil de Posidonia?

De por sí, la Posidonia no tiene fecha de caducidad. Sin embargo, recomendamos usar el producto dentro de los 6 meses siguientes de la apertura del empaque.

¿Qué pasa con los envases vacíos?

Los GRG vacíos son recogidos por socios especializados. Luego son lavados y reutilizados por otros agentes de la agroindustria. Las Cajas Dispensadoras de Líquidos pueden separarse del bolsillo que contienen. Tanto la bolsa como el cartón pueden ser reciclados.

¿Tenéis alguna otra pregunta de producción?

Contactadnos al +32 2 899 38 98 o a través de info@posidonia.be