

## 1. FABRICANTE

Razón Social	<b>PORTO-MUIÑOS, S.L.</b>
Dirección	Pol. Ind. O Acevedo, parcela 14. 15185 - Cerceda (A Coruña)
Teléfono	+(34) 981 688 030
Página web	<a href="http://www.portomuinos.com">www.portomuinos.com</a>
Persona de contacto	Rosa María Mirás Antel
Cargo	Gerente
e-mail	<a href="mailto:info@portomuinos.com">info@portomuinos.com</a>
Nº RGSEEA	21.17543/C
Código autoridad de control	ES-ECO-022-GA

## 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a partir de alga marina alimentaria Lechuga de mar, recolectada a mano en su medio natural, deshidratada a baja temperatura, troceada y envasada.

## 3. DENOMINACIÓN - PRESENTACIÓN

Proceso	<b>Deshidratación. Materia prima deshidratada en origen.</b>
Producto / Ingredientes	<b>Lechuga de mar deshidratada de producción ecológica</b>
Nombre científico	<i>Ulva</i> spp.
Marca	PORTO-MUIÑOS o Marca del cliente (según especificaciones)
Origen/recolección	Agricultura UE. Algas recolectadas a mano en su medio natural en la costa de Galicia (Golfo de Vizcaya y Aguas Portuguesas).
Vida útil	Mínimo 3 años desde su deshidratación

PESO	GTIN-13	GTIN-14	Ud/ caja	PACKAGING (Especificaciones del proveedor)
25 g	8437001476947	18437001476944	8	En estuche de cartón contenedor del producto envasado en film plástico termosellado de polipropileno de uso alimentario. No contiene Bisfenol-A.
50 g	8437001476916	18437001476913	8	Envasado en film plástico termosellado de polipropileno de uso alimentario. No contiene Bisfenol-A.
100 g	8437001476923	18437001476920	6	Envase de PET y tapa de polipropileno reciclables. No contiene Bisfenol-A.
100 g	8437001476923	18437001476920	6	Bolsa plástica para el envasado de alimentos pudiendo estar en contacto directo con ellos. No contiene Bisfenol-A.

## 4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g de producto:	Deshidratado	Hidratado <sup>1</sup>	% IR <sup>2</sup> (hidratado)
Valor energético	667 kJ / 161 kcal	95 kJ / 23 kcal	1
Grasas	0,5 g	<0,5 g	0
de las cuales saturadas	0,2 g	<0,1 g	0
Hidratos de carbono	5,0 g	1,4 g	1
de los cuales azúcares	<0,5 g	0 g	0
Fibra alimentaria	35 g	4,8 g	
Proteínas	17 g	1,7 g	3
Sal	6,1 g	0,30 g	5
Minerales: Yodo	7750 µg (5167%VRN <sup>3</sup> )	620 µg (413%VRN <sup>3</sup> )	

<sup>1</sup> Producto hidratado conforme a lo indicado en la sección 9

<sup>2</sup> Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

<sup>3</sup> Valor de Referencia de Nutrientes

24 g de lechuga de mar hidratada y 2 g de deshidratada contienen 150 µg de yodo (VRN, de acuerdo al Reglamento UE 1169/2011)

## 5. CODIFICACIÓN

En cada envase podemos encontrar la siguiente información:

- LOTE: Código interno y fecha de envasado.
- Fecha de consumo preferente indicado de la forma MM/AAAA.

## 6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Apariencia:** Alga marina en forma de lámina traslúcida y de color verde intenso.
- **Olor y sabor:** Intenso aroma a mar y sabor fresco a molusco, similar al berberecho. Ausencia de olores y sabores extraños.
- **Textura:** Flexible en fresco.

## 7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Agente	Recomendación
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g

## 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Tolerancia
Mercurio (mg/kg peso fresco)	< 0,01
Humedad (%)	≤ 29
Parámetro	Recomendación
Plomo (mg/kg peso seco)	< 5
Arsénico inorgánico (mg/kg peso seco)	< 3
Cadmio (mg/kg peso fresco)	< 3

## 9. ALMACENAMIENTO Y MODO DE EMPLEO

- **Conservar** a temperatura ambiente en lugar seco y proteger de la luz. Una vez abierto guardar en un recipiente hermético en lugar seco, protegido de la luz, y consumir antes de la fecha de consumo preferente.
- **Intención de uso:** Necesita preparación previa de hidratación y/o cocción. Para su hidratación sumergir en agua durante 10 minutos, cambiar el agua y sumergir otros 5 minutos más; su peso seco aumentará 6 veces. Para su cocción, cocer en agua durante 3 minutos.
- **Sugerencias en la cocina:** Rehidratada y cocida se utiliza en guarnición de pescados y mariscos, revueltos, croquetas, cremas, sopas y potajes. También para envolver pescados crudos o marinados como el sushi verde japonés.
- **Intención de consumo:** Público en general excepto lactantes y niños de corta edad. Apto para veganos y vegetarianos.
- **Destino final:** En supermercados, secciones de frutería y verduras y/o sección de producto ecológico; tiendas de alimentación especializadas, tiendas ecológicas, fruterías, herboristerías y tiendas gourmet, nacional e internacional.

## 10. GARANTÍAS

- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.
- Documento de orientación para las autoridades competentes en materia de control del cumplimiento de la legislación de la UE sobre Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.
- Reglamento 1379/2013, Organización común de mercados en el sector de productos de la pesca y de la acuicultura.
- Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, su trazabilidad y etiquetado: Este no ha sido genéticamente modificado ni contiene ningún ingrediente que lo haya sido.
- RD 348/2001, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes. Producto no irradiado.
- Reglamento 1881/2006, y sus modificaciones sobre contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- Reglamento 1441/2007 que modifica al 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento (CE) 1935/2004, Reglamento (CE) 202/2014 y Reglamento (UE) 2018/213 –sobre el uso de bisfenol A-, y Reglamento (UE) 2018/831 que modifican al 10/2011 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.
- Reglamento (UE) 2018/73, por el que se modifica el Reglamento 396/2005 en lo relativo a los límites máximos de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos.
- Recomendación (UE) 2018/464. Control de metales y yodo en algas marinas, plantas halófilas y productos a base de algas. Las algas son ricas en yodo de forma natural, un consumo excesivo de yodo puede provocar trastornos de la función tiroidea.
- Podría contener pequeños materiales naturales de origen marino.
- Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros (incluyendo algas).
- Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
- Reglamento (UE) No 1129/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) no1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- Reglamento 1047/2021 sobre declaraciones nutricionales.
- Reglamento (CE) No1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

## 11. INGREDIENTES ALÉRGICOS

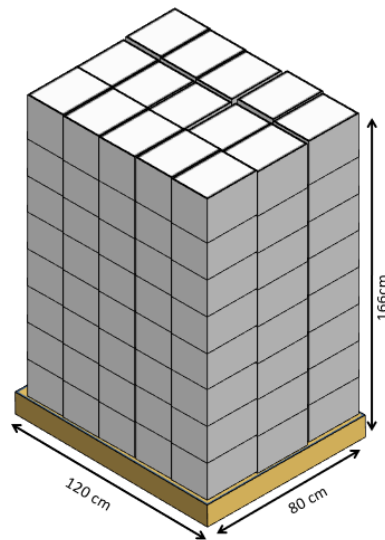
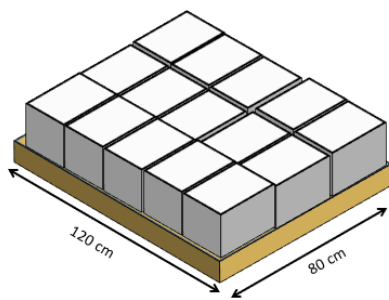
ALÉRGICOS (Según Reglamento (UE) 1169/2011)	Utilizado como ingrediente
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO*
Moluscos y productos a base de moluscos	NO*
Pescado y productos a base de pescado	NO*
Huevos y productos a base de huevo	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
Soja y productos a base de soja	NO
Frutos de cáscara y productos derivados	NO

Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub> total	NO

**\*Ausencia, aunque puede contener por presencia en el ecosistema**

## 12. PALETIZACIÓN PRODUCTO

FORMATO	TIPO	UNIDADES POR CAJA	BASE PALLET (cajas)	ALTURAS	MEDIDAS CAJA (cm)	MEDIDAS PALLET (cm)
25 g	ESTUCHE	8	15	8	24 X 21 X 19	120 X 80 X 166



FORMATO	TIPO	UNIDADES POR CAJA	BASE PALLET (cajas)	ALTURAS	MEDIDAS CAJA (cm)	MEDIDAS PALLET (cm)
50 g	BOLSA	8	12	8	31 X 21X 25	120 X 80 X 214
100 g	PET	6	12	8	31 X 21X 25	120 X 80 X 214
100 g	BOLSA	6	12	8	31 X 21X 25	120 X 80 X 214

