

## 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 RGSEAA	12.10205/C

## 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a partir de hígados de rape limpios, envasados a mano en recipientes herméticos con cobertura de agua y sal, y esterilizados adecuadamente por tratamiento térmico de esterilización.

## 3. DENOMINACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Proceso	<b>Tratamiento térmico de esterilización</b>
Nombre comercial	<b>Hígado de rape al natural</b>
Nombre científico	<i>Lophius piscatorius</i>
Marca	PORTO-MUIÑOS o Marca del cliente (según especificaciones)
Envase	<b>Lata de aluminio</b> formato RR-125, embutido rectangular con tapa de fácil apertura. Barniz sanitario interior, ausencia de corrosión, ausencia de Bisfenol-A y parámetros de cierre adecuados.

Formato	Volumen (ml)	Peso neto (g)	Peso (g) escurrido	GTIN-13	GTIN-14	Ud./Caja	Vida útil (años)	Vida útil tras apertura
Lata	125	120	85	8436565963658	18436565963655	20	4	48 horas

## 4. INGREDIENTES

Hígado de rape (*Lophius piscatorius*), agua y sal.

## 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gramos de peso neto	
Valor energético	1593 kJ / 386 kcal
Grasas	40 g
de las cuales	
- Saturadas	10 g
- Monoinsaturadas	14 g
- Poliinsaturadas	11 g
Hidratos de carbono	<0,5 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	7,4 g
Fibra	<0,5 g
Sal	0,49 g

Omega 3 (EPA+DHA): 6710 mg/100 g  
Grasas insaturadas: 25 g/100 g

## 6. CODIFICACIÓN

En cada envase podemos encontrar la siguiente información:

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

## 7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Apariencia:** Piezas homogéneas y enteras. Ausencia de impurezas físicas o materias extrañas
- **Olor y sabor:** Sabor marino graso que recuerda a la sardinilla. Ningún olor o sabor indicativo de descomposición, oxidación o contaminación.
- **Color:** Pardo claro - coral. Ausencia de colores anómalos que denoten alteración del producto.

## 8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FCO-QCAS

- Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen, previas las pruebas de preincubación.
- Máximo 10 esporos/envase de flora esporulada de la familia *Bacillaceae*, termoestables, no patógenos, no tóxicos, e incapaces de alterar la conserva.
- Ausencia de toxina botulínica en todo el contenido del envase.
- Estaño inorgánico < 200 mg/kg

## 9. ALMACENAMIENTO Y MODO DE EMPLEO

- **Conservar** a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Preservar de la luz solar directa y contacto directo con el suelo. Una vez abierto, guardar en envase cerrado en refrigeración y consumir en 48h la lata y 5 días el tarro de vidrio.
- **Intención de uso:** Listo para consumir, no necesita preparación previa. Por su intenso sabor marino se puede utilizar en la preparación de cremas, sopas, fumets y salsas de pescado o mariscos.
- **Intención de consumo:** Público en general excepto lactantes y niños de corta edad. Abstenerse alérgicos al pescado.
- **Destino final:** Secciones de conservas en supermercados, tiendas de alimentación especializadas, tiendas gourmet, etc. nacional e internacional.

## 10. GARANTÍAS

- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- 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 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.
- RD 348/2001, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.
- Reglamento 1881/2006, y sus modificaciones, sobre contaminantes en los productos alimenticios.
- 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.
- Reglamento (UE) 2018/73, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos.
- Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano (Solo en productos de la pesca)
- Real Decreto 1385/2009, de 28 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano
- Sección 1ª del Capítulo XVI (“Conservas animales y vegetales”) del código alimentario español aprobado por decreto 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE de 23 de octubre, p. 14426).
- 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
- 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.
- Reglamento 1881/2006, y sus modificaciones, sobre contaminantes en los productos alimenticios.
- RD 2420/1978, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.

## 11. INGREDIENTES ALÉRGICOS

<b>ALÉRGICOS</b> (Según Reglamento (UE) 1169/2011)	<b>Utilizado como ingrediente</b>
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<b>NO*</b>
Moluscos y productos a base de moluscos	<b>NO*</b>
Pescado y productos a base de pescado	<b>SI</b>
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 10mg/kg o10 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)
120 g	LATA	20	24	10	23 X 16 X 16	120 X 80 X 174

