

1. FABRICANTE

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

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a partir de alga marina alimentaria Dulce. Alga de origen europeo y gran tradición culinaria en determinadas áreas de este continente. Recolectada a mano en su medio natural, deshidratada, troceada y envasada.

3. DENOMINACIÓN - PRESENTACIÓN

Proceso	Deshidratación. Materia prima deshidratada en origen.
Producto / Ingredientes	Dulce de producción ecológica
Nombre científico	<i>Palmaria palmata</i>
Marca	PORTO-MUIÑOS o Marca del cliente (según especificaciones)
Origen/recolección	Agricultura UE. Algas recolectadas a mano en su medio natural en las costas de la Bretaña Francesa (Mancha Occidental) o costa de Irlanda (Oeste de Irlanda).
Vida útil	3 años desde su deshidratación

PESO	GTIN-13	GTIN-14	Ud/ caja	PACKAGING (Especificaciones del proveedor)
25 g	8436565963719	18436565963716	8	En estuche de cartón contenedor del producto envasado en film plástico termosellado de polipropileno de uso alimentario. No contiene Bisfenol-A.
50 g	8437001475537	18437001475534	8	Envasado en film plástico termosellado de polipropileno de uso alimentario. No contiene Bisfenol-A.
100 g	8436565963702	18436565963709	6	Envase de PET y tapa de polipropileno reciclables. No contiene Bisfenol-A.
100 g	8436565963702	18436565963709	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:	<i>Deshidratado</i>	<i>Hidratado</i> ¹	% IR ² (hidratado)
Valor energético	937 kJ / 224 kcal	154 kJ / 37 kcal	2
Grasas	0,5 g	0 g	0
de las cuales saturadas	0,1 g	0 g	0
Hidratos de carbono	21 g	2,1 g	1
de los cuales azúcares	0 g	0 g	0
Fibra alimentaria	31 g	7,0 g	
Proteínas	18 g	3,6 g	7
Sal	4,4 g	0,08 g	1
Minerales: Yodo	15946 µg (10630%VRN ³)	1199 µg (799%VRN ³)	

¹ Producto hidratado conforme a lo indicado en la sección 9

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

³ Valor de Referencia de Nutrientes

1 g de alga deshidratada y en 12 g de alga hidratada contienen aproximadamente 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

- **Sabor y Olor:** A crustáceo. Ausencia de olores y sabores extraños.
- **Textura:** Cartilaginosa.
- **Color:** Alga de color rojo.

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 (%)	≤ 16
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. Una vez abierto guardar en un recipiente hermético en lugar seco y consumir antes de la fecha de consumo preferente.
- **Intención de uso:** Necesita preparación previa de hidratación: sumergir en agua 5 minutos; su peso seco aumentará 5 veces.
- **Sugerencias en la cocina:** Rehidratada se puede utilizar en ensaladas, ceviches, tartar, como guarnición de pescado y carne, etc. También en la preparación de sopas, revueltos, croquetas, empanadas, arroces y pastas.
- **Consumo diario recomendado:** De acuerdo al Reglamento 1169/2011, las autoridades sanitarias europeas recomiendan un consumo diario de yodo de 150 µg, aproximadamente 1 gramo de dulce deshidratada contiene esta cantidad de yodo.
- **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.
- RD 348/2001, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes. Libre de OGM's y Radiaciones ionizantes.
- Reglamento 1881/2006, y sus modificaciones -420/2011 y 488/2014- sobre contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- Reglamento 1441/2007 que modifica al 2073/2005, de criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamentos (CE) 1935/2004, (CE) 202/2014 y (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 pue provocar trastornos de la función tiroidea.
- Puede contener pequeños materiales de origen marino.
- Reglamento (UE) 2020/685 de la Comisión de 20 de mayo de 2020 que modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de perclorato en determinados alimentos (Texto pertinente a efectos del EEE)
- Reglamento (UE) 2020/749 de la Comisión de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos.
- 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) No1129/2011 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 ALÉRGENOS

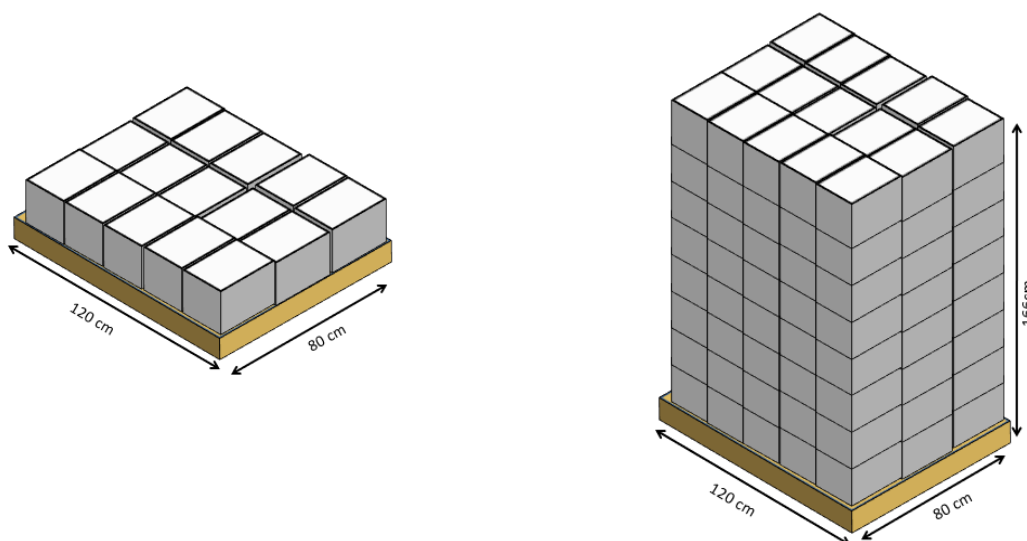
ALÉRGENOS (Según Reglamento (UE) 1169/2011)	Utilizado como ingrediente
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO*
Moluscos y productos a base de moluscos	NO*
Pescado y productos a base de pescado	NO*
Huevos y productos a base de huevo	NO
Leche 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 ₂ 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

