

### 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 Wakame, recolectada a mano en su medio natural, deshidratada a baja temperatura, troceada y envasada.

### 3. DENOMINACIÓN - PRESENTACIÓN

Proceso	<b>Algas deshidratadas. Materia Prima deshidratada en origen.</b>
Producto	<b>Wakame de producción ecológica</b>
Nombre científico	<i>Undaria pinnatifida</i>
Origen	Agricultura UE.
Forma y Zona de recolección	Algas recolectadas a mano en la costa de Galicia (Golfo de Vizcaya y Aguas portuguesas)
Marca	PORTO-MUIÑOS

FORMATO PESO NETO	GTIN-13	Ud. / Caja	ENVASE (Especificaciones del proveedor)
25g	8437001476268	8	En estuche de cartón contenedor del producto envasado en film plástico termosellado de polipropileno de uso alimentario. No contiene Bisfenol-A.
50g	8437001476213	8	Envasado en film plástico termosellado de polipropileno de uso alimentario. No contiene Bisfenol-A.
100g	8437001476251	6	Envase de PET y tapa de polipropileno reciclables. No contiene Bisfenol-A.
<b>Granel</b>	8437001470662	-	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>	% (IR)* (producto hidratado)
Valor energético	721 kJ / 174 kcal	112 kJ / 27 kcal	1%
Grasas	2,0 g	0 g	0%
de las cuales saturadas	0,7 g	0 g	0%
Hidratos de carbono	3,0 g	1,1 g	0%
de los cuales azúcares	0 g	0 g	0%
Fibra alimentaria	34 g	6,3 g	
Proteínas	19 g	2,2 g	4%
Sal	9,3 g	0,68 g	11%

\*Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

### 5. CODIFICACIÓN

En cada envase podemos encontrar la siguiente información:

- LOTE: Código interno y fecha de envasado.
- Fecha de consumo preferente: 3 años desde la fecha de deshidratación

### 6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Sabor y aroma:** Característico, suave a mar que recuerda a la ostra. Ausencia de olores y sabores extraños.
- **Textura:** Lámina ligeramente crujiente y algo carnosa.
- **Color:** Pardo en fresco – Verde cocinada.

### 7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Agente	Tolerancia
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g

## 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Tolerancia
Arsénico inorgánico (mg/kg)	< 3
Cadmio (mg/kg)	< 3
Mercurio (mg/kg)	< 0,1
Plomo (mg/kg)	< 5
Humedad (%)	<16

## 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:** Preparación previa de hidratación y/o cocción. Se hidrata sumergiendo en agua durante 10 minutos, aumentando 10 veces su peso. La cocción durante 5 minutos en agua hirviendo.
- **¿Cómo se come?** Hidratada y cruda en ensaladas. Tostada y triturada como condimento. Hervida como guarnición en platos de pescado o marisco; en ensaladas, revueltos, croquetas, sopas, potajes de vigilia, arroces, pasta, hamburguesas, etc.
- **Intención de consumo:** Público en general excepto lactantes y niños de corta edad. Apto para veganos.
- **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

- 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 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento 1169/2011 sobre la 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.
- Reglamento (CE) 1935/2004 y Reglamento (CE) 202/2014, que modifica al 10/2011 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Podría contener pequeños materiales naturales de origen marino. El color blanquecino que se puede observar en la superficie es debido a la presencia de sus propias sales que actúan de conservante natural.

## 11. INGREDIENTES ALÉRGICOS

ALÉRGICOS (Según Reglamento (UE) nº 1169/2011)	Utilizado como ingrediente
Cereales que contienen 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 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>	NO

Debido al origen natural de las algas el producto puede contener trazas de **moluscos, crustáceos y pescado**.