

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 del alga marina alimentaria Espagueti de mar, recolectada a mano en su medio natural, deshidratada a baja temperatura, troceada y envasada.

3. DENOMINACIÓN - PRESENTACIÓN

Proceso	Deshidratación. Materia prima deshidratada en origen.
Producto / Ingredientes	Espagueti de mar de producción ecológica
Nombre científico	<i>Himanthalia elongata</i>
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	8437001476367	18437001476364	8	En estuche de cartón contenedor del producto envasado en film plástico termosellado de polipropileno de uso alimentario. No contiene Bisfenol-A.
50 g	8437001476312	18437001476319	8	Envasado en film plástico termosellado de polipropileno de uso alimentario. No contiene Bisfenol-A.
100 g	8437001476350	18437001476357	6	Envase de PET y tapa de polipropileno reciclables. No contiene Bisfenol-A.
100 g	8437001476350	18437001476357	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 ¹	% IR ² (hidratado)
Valor energético	702 kJ / 170 kcal	211 kJ / 51 kcal	3
Grasas	1,0 g	< 0,5 g	0
de las cuales saturadas	0,4 g	0,1 g	1
Hidratos de carbono	15 g	3,2 g	1
de los cuales azúcares	0 g	0 g	0
Fibra alimentaria	36 g	14 g	
Proteínas	7,5 g	2,2 g	4
Sal	7,9 g	1,1 g	18
Minerales: Yodo	7864µg (5243% VRN ³)	1691µg (1128% 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

En 2g de espagueti de mar deshidratada y en 9g de alga hidratada se encuentran 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

- **Apariencia:** Alga de color pardo en fresco que se torna se torna verde con el calor, de forma alargada y estrecha que recuerda a la judía fresca.
- **Sabor y aroma:** Sabor yodado. Ausencia de olores y sabores extraños.
- **Textura:** Muy carnosa

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 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 fresco y 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 y cocción. Para su hidratación sumergir en agua durante 20 minutos. Cambiar el agua y sumergir otros 20 minutos, su peso seco aumentará 5 veces. Para su cocción, cocer en agua durante 10 minutos.
- **Sugerencias en la cocina:** Hidratada y troceada en ensalada; Hidratada y cocida como guarnición en platos de pescado o carne; también como ingrediente en la preparación de arroces, pastas, legumbres, sopas, revueltos, croquetas, canapés, etc.
- **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 pue 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 ALÉRGENOS

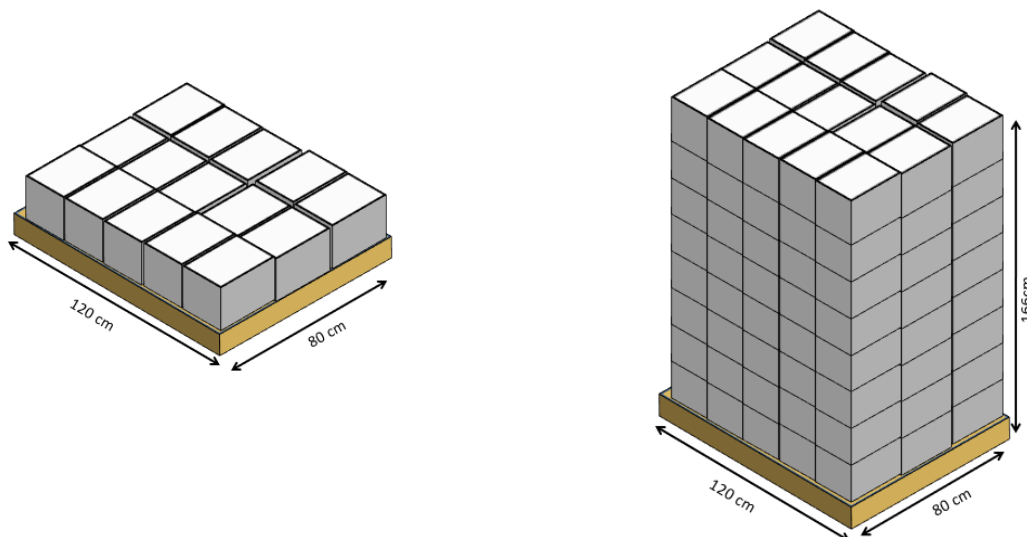
ALÉRGENOS (Según Reglamento (UE) 1169/2011)	Utilizado como ingrediente
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO*
Moluscos y productos a base de moluscos	NO*
Pescado y productos a base de pescado	NO*
Huevos y productos a base de huevo	NO

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

***Ausente, 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

