

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 Nori, recolectada a mano en su medio natural, deshidratada a baja temperatura y envasada.

3. DENOMINACIÓN - PRESENTACIÓN

Producto	Nori en copos deshidratado de producción ecológica
Nombre científico	<i>Porphyra spp.</i>
Origen	Agricultura NO UE. FAO 41 – Atlántico Suroeste.
Marca	PORTO-MUIÑOS

FORMATO PESO NETO	GTIN-13	Ud. / Caja	ENVASE (Especificaciones del proveedor)
25 g	8437001476848	8	En estuche de cartón contenedor del producto envasado en film plástico termosellado de polipropileno de uso alimentario. Ensayos de migración según Directiva 2007/19/CE y el RD 103/2009. No contiene Bisfenol-A.
50 g	8437001476817	8	Envasado en film plástico termosellado de polipropileno de uso alimentario. Los ensayos de migración cumplen con la Directivas europea 2007/19/CE y el RD 103/2009. No contiene Bisfenol-A.
100 g	8437001476831	6	Cuerpo PET y tapa de polipropileno, con certificados de conformidad UE y nacionales en cuanto a materiales plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Envases reciclables. No contiene Bisfenol-A.
Granel	8437001470792		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 gramos de peso neto		
	<i>Deshidratado</i>	<i>Hidratado</i>	% (IR)* (producto hidratado)
Valor energético	878 KJ / 211 Kcal	118 KJ / 28 Kcal	1%
Grasas	0 g	0 g	0%
de las cuales saturadas	0 g	0 g	0%
Hidratos de carbono	10 g	3,0 g	1%
de los cuales azúcares	0 g	0 g	0%
Fibra alimentaria	39 g	3,1 g	
Proteínas	22 g	2,4 g	5%
Sal	5,2 g	0,29 g	5%

*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

- **Olor y sabor:** Característico. Ausencia de olores extraños.
- **Sabor:** Recuerda a la oblea?? Ausencia de sabores extraños.
- **Textura:** Cartilaginosa que recuerda a la oblea y sabor a crustáceo con un toque ahumado.
- **Apariencia:** En forma de lámina de color púrpura.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Agente	Tolerancia
Recuento Total Aerobios Mesófilos	< 10 ⁵ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Agente	Tolerancia
Arsénico inorgánico (mg/kg)	< 3
Cadmio (mg/kg)	< 3
Mercurio (mg/kg)	< 0,1
Plomo (mg/kg)	< 5
Humedad (%)	< 15

*Valores establecidos por el Reglamento 488/2014 y Reglamento 420/2011 para producto fresco, el alga Nori una vez hidratada aumenta 5 veces su peso seco (factor de conversión a usar en caso de resultados en producto deshidratado).

9. ALMACENAMIENTO Y MODO DE EMPLEO

- **Conservar** a temperatura ambiente en lugar seco. Preservar de la luz solar directa y contacto directo con el suelo. 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/o cocción. Sin Preparación previa se puede triturar en mortero y utilizar como condimento y horneada como aperitivo.
- **Hidratación:** Sumergir en agua durante 5 minutos. Una vez hidratada aumenta 5 veces su peso seco
- **Cocción y usos:** Durante 5 minutos y utilizar en sopas, cremas, croquetas, empanadas, revueltos, arroces y potajes.
- **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

- Las materias primas utilizadas no proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM's) según los Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.
- El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, según RD 348/2001.
- 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.
- Podría contener pequeños materiales naturales de origen marino.

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 ₂	NO

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