



FICHA TÉCNICA
**MEZCLA SETAS DESHIDRATADAS
FUNGICULTURA MUÍÑOS**

Revisión 14
22.04.2021

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

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a partir de setas deshidratadas y envasadas: *Auricularia auricula-judae* (oreja de judas), silvestre 15-20%; *Pleurotus ostreatus (seta de cardo)*, cultivada 15-20%; *Boletus edulis (boleto)*, silvestre 15-20%; *Chantarellus lutescens*, silvestre 15-20%; *Lentinula edodes (shiitake)*, cultivada 15-20%, *Calocybe gambosa*, silvestre 15-20%

3. DENOMINACIÓN - PRESENTACIÓN

Producto	Mezcla de setas deshidratadas
Origen	Nacional e/o Importado
Marca	Fungicultura MUÍÑOS

PESO NETO	GTIN-13	Ud/caja	Envase
25 g	8436565960848	4	En estuche de cartón contenedor del producto 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.
Granel	-	-	Bolsa plástica para el envasado de alimentos pudiendo estar en contacto directo con ellos. No contiene Bisfenol-A.

4. INGREDIENTES

Auricularia auricula-judae (oreja de judas), silvestre 15-20%; *Pleurotus ostreatus (seta de cardo)*, cultivada 15-20%; *Boletus edulis (boleto)*, silvestre 15-20%; *Chantarellus lutescens*, silvestre 15-20%; *Lentinula edodes (shiitake)*, cultivada 15-20%, *Calocybe gambosa*, silvestre 15-20%

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gramos de peso neto	
Valor energético	977 KJ / 235 Kcal
Grasas	1,6 g
de las cuales saturadas	0,4 g
Hidratos de carbono	8,1 g
de los cuales azúcares	2,2 g
Fibra alimentaria	42 g
Proteínas	26 g
Sal	0,90 g

6. CODIFICACIÓN

En cada envase podemos encontrar la siguiente información:

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

7. 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

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Cualidades:** Producto con variedad de colores, olores y sabores.
- **Textura:** Tensa y compacta.



9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Agente	Tolerancia
Humedad	≤ 16%
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ² ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia en 25 g

10. ALMACENAMIENTO Y MODO DE EMPLEO

- **Conservar** a temperatura ambiente en un lugar fresco y 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 fresco, y consumir antes de la fecha de consumo preferente.
- **Intención de uso:** Necesita preparación previa de hidratación y cocción. Se utiliza en aperitivos y entrantes. Revueltos, menestra de verduras, arroces, pasta, sopas y cremas. Guarnición de carnes.
- **Hidratación:** Si se quiere utilizar como fresca, cubrir con agua durante unos minutos (20m aproximadamente). Se recomienda reservar el agua utilizada en la hidratación para enriquecer platos. Si el plato requiere cocción puede añadirse directamente.
- **Cocción:** Si el plato requiere cocción pueden añadirse directamente.
- **Intención de consumo:** Público en general excepto lactantes y niños de corta edad.
- **Destino final:** Secciones de frutería y verduras, tiendas de alimentación especializadas, tiendas gourmet, etc. nacional e internacional.

11. GARANTÍAS

- *Reglamentos: 178/2002, 852/2004; 853/2004; 854/2004. Normativa general de higiene y Seguridad Alimentaria.*
- *RD 1334/1999, sobre normas de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.*
- *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.
- *Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003. Las materias primas utilizadas no proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM's), su trazabilidad y etiquetado.*
- *RD 348/2001, producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante.*
- *Reglamento 1881/2006, y sus modificaciones, sobre contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.*
- *Reglamento 1441/2007 que modifica al Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos*
- *RD 1801/2008 de Cantidades nominales para productos envasados y su control de su contenido efectivo.*
- *RD 30/2009 por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas de uso alimentario.*
- *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 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.*
- *Reglamento 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.*
- *RD 30/2009 por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas de uso alimentario*
- *Reglamento (CE) no1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión*
- *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 sección1ªdel capítulo XVII("conservas animales y vegetales")del código alimentario español aprobado por decreto 2484/1967, de 21 de septiembre (boe de 23 de octubre, p. 14426).*
- *Reglamento (UE) No 1047/2012 de la comisión de 8 de noviembre de 2012 por el que se modifica el Reglamento (CE) no 1924/2006*
- *El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, según RD 348/2001.*
- *RD 1801/2008 de Cantidades nominales para productos envasados y su control de su contenido efectivo.*

12. INGREDIENTES ALÉRGENOS

ALÉRGENOS (Según Reglamento (UE) 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	SI*

**Las setas deshidratadas contienen sulfitos de forma natural.*

1. PALETIZACIÓN PRODUCTO

FORMATO	TIPO	UNIDADES POR CAJA	BASE PALLET (cajas)	ALTURAS	MEDIDAS CAJA (cm)	MEDIDAS PALLET COMPLETO (cm)
25 g	ESTUCHE DE CARTÓN	4	24	10	23 X 16 X 16	120 X 80 X 174

