

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

El agar es un polisacárido coloidal hidrófilo 100% de origen vegetal. Se extrae a partir de distintas especies de algas rojas (*Rhodophyceae*), principalmente *Gelidium* y *Gracilaria*. Se utiliza como gelificante, espesante y estabilizante en aplicaciones alimentarias.

3. DENOMINACIÓN - PRESENTACIÓN

Producto	Agar Agar en polvo
Marca	PORTO-MUIÑOS
Ingredientes	Agar 100% de origen vegetal Este producto se corresponde con el E-406
Vida útil	4 años desde la fecha de fabricación

FORMATO / PESO NETO	GTIN-13	Ud. / Caja	ENVASE (Especificaciones del proveedor)
100g	8437001476541	8	Cuerpo de vidrio 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.
200g	8436565963023	6	Cuerpo de vidrio 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.
200g	8437001476510	5	Producto envasado en envase con cuerpo PET y tapa de polipropileno reciclables, de uso alimentario. No contiene Bisfenol-A.
Granel	--	--	Bolsa plástica para el envasado de alimentos pudiendo estar en contacto directo con ellos. No contiene Bisfenol-A.

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Agar-Agar

Valores medios por 100 gramos de peso neto	
Valor energético	754 kJ 188 kcal
Grasas	<0,5 g
de las cuales saturadas	<0,1 g
Hidratos de carbono	2,7 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Fibra alimentaria	85 g
Proteínas	<0,5 g
Sal	0,45 g

RICO EN FIBRA

5. CODIFICACIÓN

En cada envase podemos encontrar la siguiente información:

- LOTE: Código interno y fecha de envasado.
- Fecha de consumo preferente indicada de la forma MM/AAAA

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Sabor y aroma:** Prácticamente insípido e inodoro.
- **Solubilidad:** Soluble en agua en ebullición e insoluble en agua fría.
- **Color:** Amarillo pálido a blanco
- **Apariencia:** En polvo

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

Agente	Tolerancia	Agente	Tolerancia
Recuento total de bacterias	< 5000 ufc/g	Mercurio (mg/kg)	< 1
Mohos y levaduras	< 300 ufc/g	Cadmio (mg/kg)	< 1
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en 5g	Plomo (mg/kg)	< 5
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 5g	Arsénico (mg/kg)	< 3
		Humedad (%)	<22

8. ALMACENAMIENTO Y MODO DE EMPLEO

- **Conservar** herméticamente en un lugar fresco (entre 2-30°C) y seco. Mantener alejado de cualquier fuente de olor. Una vez abierto conservar en un lugar seco y consumir antes de la fecha de consumo preferente.
- **Intención de uso:** Para uso alimentario como agente gelificante, espesante y estabilizante. Necesita preparación previa para consumir: tres pasos son necesarios: dispersión, hidratación y disolución. Dispersar el polvo de agar en agua con fuerte agitación. Calentar hasta ebullición y agitar para su total dispersión. Dejar enfriar. La gelatina de agar agar mantiene su textura a temperatura ambiente.

Textura muy blanda	0,8 g / 500 ml (0,16%)
Textura blanda	1,5 g / 500 ml (0,3%)
Textura dura	5 g / 500 ml (1%)
Textura muy dura	7 g / 500 ml (1,4%)

Resultados basados sobre pruebas realizadas por PORTO-MUIÑOS.

Recomendamos que cada usuario realice sus propias pruebas y compruebe sus resultados particulares.

Tiene poder gelificante y estabilizante en mermeladas, jaleas, zumos, compotas, tartas, flanes, yogures, cuajadas, etc. Espesante a concentraciones bajas en natillas, helados, mayonesas y otras salsas.

- **Intención de consumo:** Público en general excepto lactantes y niños de corta edad.
- **Destino final:** Supermercados, tiendas de alimentación especializadas, tiendas gourmet, distribuidores etc. nacional e internacional.

9. GARANTÍAS

- RD 3177/1983 por la que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios.
- Reglamento (UE) 231/2012 Especificaciones para aditivos alimentarios de los anexos II y III del Reglamento (CE) 1333/2008.
- Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, su trazabilidad y etiquetado. Este producto 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 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 1379/2013, Organización común de mercados en el sector de productos de la pesca y de la acuicultura.
- 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.
- 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.

10. INGREDIENTES ALÉRGICOS

ALÉRGICOS (Según Reglamento (UE) nº 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

11. PALETIZACIÓN PRODUCTO

FORMATO	TIPO	UNIDADES POR CAJA	BASE PALLET (cajas)	ALTURAS	MEDIDAS CAJA (cm)	MEDIDAS PALLET (cm)
100 g	PET	8	19	10	25,5 X 17 X 11,5	120 X 80 X 115
200 g	PET	6	19	10	25,5 X 17 X 11,5	120 X 80 X 115
200 g	BOTE	5	19	10	25,5 X 17 X 11,5	120 X 80 X 115

