



1. FABRICANTE

Razón Social	PORTO-MUIÑOS, S.L.
Dirección	Pol.Ind. O Acevedo, parcela 14, 15185 Cerceda (A Coruña)
Teléfono	+(34) 981 688 030
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 la seta Shiitake de producción ecológica, cultivada en España, deshidratada y envasada en distintos formatos. La seta Shiitake es de origen asiático y se le adjudican excelentes cualidades nutritivas y saludables.

3. DENOMINACIÓN - PRESENTACIÓN

Proceso	Deshidratación. Materia prima deshidratada por Porto-Muñíos
Producto	Shiitake deshidratado de producción ecológica.
Nombre científico	<i>Lentinula edodes</i>
Origen	Agricultura UE
Vida útil	3 años desde deshidratación
Marca	Fungicultura MUIÑOS

FORMATO	GTIN-13	Ud. / Caja	ENVASE (Especificaciones del proveedor)
PESO NETO			
25 g	8436565963689	8	Envasado en film plástico termosellado de polipropileno de uso alimentario, de conformidad con la directiva 1935/2004. Los ensayos de migración cumplen con la Directiva europea 10/2011. No contiene Bisfenol-A.
Granel		-	Envasado en bolsa plástica para productos a granel con material de conformidad con la directiva 1935/2004. Los ensayos de migración cumplen con la Directiva europea 10/2011. No contiene Bisfenol-A.

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g de peso neto	
Valor energético	1141 kJ / 273 kcal
Grasas	0,8 g
de las cuales saturadas	0,4 g
Hidratos de carbono	29 g
de los cuales azúcares	0,6 g
Fibra alimentaria	34 g
Proteínas	20 g
Sal	0,14 g

5. CODIFICACIÓN

En cada envase podemos encontrar la siguiente información:

- LOTE: Código interno y fecha de envasado.
- Fecha de consumo preferente indicado como MM/AAAA

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Aroma y Sabor:** Muy sabrosa, con intenso y penetrante aroma a madera. Ausencia de olores y sabores extraños.
- **Textura:** Carnosa que aguanta cocciones prolongadas
- **Color:** Marrón oscuro.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Agente	Tolerancia
Humedad	≤16%
<i>Escherichia coli</i>	100 ufc / g
<i>Salmonella</i>	Ausencia / 25 g

8. ALMACENAMIENTO Y MODO DE EMPLEO

- **Conservar** a temperatura ambiente en 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.
- **Usos en la cocina:** Necesita preparación previa de hidratación y/o cocción. Se utiliza hidratada y cruda en ensaladas, salteada o en revuelto como aperitivo; como ingrediente en sopas, cremas, bechamel, arroces, pasta, menestra de verduras y guarnición en guisos de carne o de pescado.
- **Hidratación:** Si se desea que recupere su aspecto natural, cubrir con agua durante 20-25 minutos hasta que recupere su aspecto. El agua utilizada se puede utilizar en la cocción o reservar para enriquecer otros platos.
- **Cocción:** Si el plato requiere cocción pueden añadirse directamente, sin necesidad de hidratar previamente.
- **Intención de consumo:** Público en general excepto lactantes y niños de corta edad. Apto para veganos y vegetarianos.
- **Destino final:** Secciones de frutería y verduras, tiendas de alimentación especializadas, tiendas gourmet, etc. nacional e internacional.

9. GARANTÍAS

- Reglamento 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.
- Reglamentos: 178/2002, 852/2004; 853/2004; 854/2004. Normativa general de higiene y Seguridad Alimentaria.
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- 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, según el cual el 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.
- 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.
- 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 sección 1ª del capítulo XVI (“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.
- Reglamento 1441/2007 que modifica al Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos

10. ALÉRGENOS

ALÉRGENOS (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 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	SI*

*Las setas deshidratadas contienen sulfitos de forma natural.

11. PALETIZACIÓN PRODUCTO

FORMATO	TIPO	UNIDADES POR CAJA	BASE PALLET (cajas)	ALTURAS	MEDIDAS CAJA (cm)	MEDIDAS PALLET COMPLETO (cm)
25 g	BOLSA	8	24	10	23 X 16 X 16	120 X 80 X 174

