

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.portomuiños.com
Persona de contacto	Rosa María Mirás Antel
Cargo	Gerente
e-mail	info@portomuiños.com
Nº RGSEAA	20.045529/C

2. DENOMINACIÓN - PRESENTACIÓN

Producto	Arroz cremoso con setas		
Peso neto	220 g.		
Origen	Agricultura UE / no-UE		
Marca	PORTO-MUIÑOS		
Envase	Estuche de cartón contenedor del producto envasado en film plástico termosellado de polipropileno de uso alimentario.		
GTIN-13	8436565961548	GTIN-14	1843656596154
Caja	4 unidades		

3. INGREDIENTES

Arroz carnaroli (89%), setas (8%) (*Boletus edulis* y *Lentinula edodes*, en proporción variable), caldo de ave (sal, almidón de **trigo**, potenciador de sabor -glutamato monosódico-, azúcar, maltodextrina, **soja** desgrasada, aromas –con **trigo**, **huevo**, **leche**- , pollo, cebolla, grasa de pollo, aceite de oliva, acidulante –ácido cítrico-, especias, **apio**, patata, puerro y zanahoria)-y especias.

4. CODIFICACIÓN

En cada envase podemos encontrar la siguiente información:

- LOTE: Código interno y fecha de envasado
- Fecha de consumo preferente: 24 meses desde la fecha de fabricación

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de producto	
Valor energético	1468 kJ 346 kcal
Grasas	1,5 g
De las cuales Saturadas	0,4 g
Hidratos de Carbono	72 g
De los cuales Azúcares	0,5 g
Fibra alimentaria	4,5 g
Proteínas	9 g
Sal	1,4 g

6. 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. Elaboración: Poner en una cazuela al fuego, 15g (2 cucharadas soperas) de aceite de oliva, añadir el contenido de la bolsa y rehogar durante 15 segundos. Añadir 800g de agua (preferentemente caliente) y cocer a fuego medio durante 15-18 minutos, removiendo para evitar que se pegue y añadiendo más agua según necesidad. Poner a punto de sal, reposar 1 minuto y servir.
- **Más ideas:** Ideal con guarniciones de carne y en risotto. Risotto con setas: 2 minutos antes de terminar la cocción del arroz, añadir 20g de mantequilla y 30g de parmesano rallado. Mezclar y servir.
- **Intención de consumo:** Público en general excepto lactantes, niños de corta edad y personas alérgicas a alguno

de los ingredientes.

- **Destino final:** Secciones de arroces en supermercados e hipermercados, tiendas de alimentación, nacional e internacional.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Agente	Tolerancia
Recuento Total Aerobios Mesófilos	< 10 ⁶ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g

8. 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 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.

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.

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 1881/2006, y sus modificaciones, sobre contaminantes en los productos alimenticios.

Orden del 12 de noviembre de 1980, norma calidad para arroz envasado (BOE 278). Humedad final < 12,5 %.

Reglamento 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 828/2014 de información a los consumidores sobre ausencia o presencia de gluten en alimentos.

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) No1129/2011 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

Reglamento (CE) no 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo

RD 30/2009 por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas de uso alimentario

9. INGREDIENTES ALÉRGICOS

ALÉRGICOS (Según Reglamento (UE) nº 1169/2011)	Utilizado como ingrediente
Cereales que contienen gluten y productos derivados	SI
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	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
Soja y productos a base de soja	SI
Frutos de cáscara y derivados	NO

Apio y productos derivados	SI
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*

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

***Puede contener trazas de crustáceos, moluscos y pescado debido a su posible presencia en el caldo de ave**

10. PALETIZACIÓN PRODUCTO

FORMATO	TIPO	UNIDADES POR CAJA	BASE PALLET (cajas)	ALTURAS	MEDIDAS CAJA (cm)	MEDIDAS PALLET (cm)
220 g	LATA	4	24	10	23 X 16 X 16	120 X 80 X 174

