

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 la hoja del alga marina alimentaria Nori, triturada, tostada, acondicionada y envasada, para la preparación del sushi.

3. DENOMINACIÓN - PRESENTACIÓN

Proceso	Algas deshidratadas y tostadas. Materia prima procesada en origen.
Producto	Hojas de nori para sushi de producción ecológica.
Ingredientes	100% Alga Nori (<i>Porphyra yezonesis</i> .)
Origen	AGRICULTURA no UE. Alga cultivada en el Pacífico Noroeste (mar Oeste de Corea del Sur)
Marca	PORTO-MUIÑOS o marca del cliente (de acuerdo a sus especificaciones)
Vida útil	Máximo 18 meses

Nº hojas	PESO NETO	GTIN-13	GTIN-14	Ud. / Caja	ENVASE (Especificaciones del proveedor)
50	125 g	8436565962590	18436565962597	4	Envase plástico PP que cumple con la normativa europea vigente.
11					
6	15 g	8436565962736	18436565962733	8	

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g de producto	
Valor energético	1219 kJ / 292 kcal
Grasas	1,9 g
de las cuales saturadas	<0,5 g
Hidratos de carbono	5,9 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Fibra alimentaria	40 g
Proteínas	43 g
Sal	2,1 g
Minerales: yodo	4980 µg (3320% VRN*)

*Valor de Referencia de Nutrientes

Aproximadamente 3 g de este producto contienen 150 µg de yodo (VRN según el Reglamento UE 1169/2011)

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

- **Olor:** Característico. Ausencia de olores extraños.
- **Sabor:** Marino, propio del alga tostada. Ausencia de sabores extraños
- **Textura:** Crujiente
- **Color:** Verde muy oscuro, casi negro.
- **Apariencia:** Láminas finas de forma cuadrada.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FCO-QCAS

- *Escherichia coli* < 100 ufc/g
- *Salmonella*: Ausencia en 25g

- Humedad < 16%

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 consumir antes de la fecha de consumo preferente.
- **Intención de uso:** Listo para consumir, no necesita preparación previa. Principalmente utilizado para envolver el arroz de sushi, pescado, etc.
- **Intención de consumo:** Público en general excepto lactantes y niños de corta edad. Apto para veganos y para vegetarianos.
- **Destino final:** En supermercados, tiendas de alimentación especializadas, restaurantes, distribuidores, tiendas ecológicas, fruterías, herboristerías y tiendas gourmet, tanto nacional como internacional.

9. GARANTÍAS

- 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 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.
- Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, su trazabilidad y etiquetado.
- RD 348/2001, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.
- Reglamento 1881/2006, y sus modificaciones -420/2011 y 488/2014- 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 (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.
- Recomendación (UE) 2018/464. Control de metales y yodo en algas marinas, plantas halófilas y productos a base de algas.
- Norma regional para productos a base de alga nori, Codex alimentarius CXS 323R-2017, sobre los tipos de productos y factores de composición y calidad.
- 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.
- 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.
- Recomendación (UE) 2018/464. Control de metales y yodo en algas marinas, plantas halófilas y productos a base de algas. Las algas son ricas en yodo de forma natural, un consumo excesivo de yodo puede provocar trastornos de la función tiroidea.
- Reglamento (UE) 2020/685 de la Comisión de 20 de mayo de 2020 que modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de perclorato en determinados alimentos (Texto pertinente a efectos del EEE)
- Reglamento (UE) 2020/749 de la Comisión de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos.
- Podría contener pequeños materiales naturales de origen marino.

10. INGREDIENTES ALÉRGICOS

ALÉRGICOS (Según Reglamento (UE) 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 10mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂ total	NO

11. PALETIZACIÓN PRODUCTO

FORMATO	TIPO	UNIDADES POR CAJA	BASE PALLET	ALTURAS	MEDIDAS CAJA (cm)	MEDIDAS PALLET (cm)
50 HOJAS	BOLSA	4	14	35	27x22x4,5	120x80x170
11 HOJAS	BOLSA	8	14	35	27x22x4,5	120x80x170
6 HOJAS	BOLSA	6	14	35	27x22x4,5	120x80x170

