

## 1. FABRICANTE

Razón Social	<b>PORTO-MUIÑOS, S.L.</b>
Dirección	Pol. Ind. O Acevedo, parcela 14. 15185 - Cerceda (A Coruña)
Teléfono	+(34) 981 688 030
Página web	<a href="http://www.portomuiños.com">www.portomuiños.com</a>
Persona de contacto	Rosa María Mirás Antel
Cargo	Gerente
e-mail	<a href="mailto:info@portomuiños.com">info@portomuiños.com</a>
Nº RGSEAA	21.17543/C
Código Autoridad de Control	ES-ECO-022-GA

## 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a partir de diferentes especies de algas marinas alimentarias, envasadas a mano con cobertura de una mezcla de aceites, en recipientes que son cerrados y esterilizados adecuadamente por tratamiento térmico de esterilización.

## 3. DENOMINACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Proceso	<b>Tratamiento térmico de esterilización</b>
Nombre comercial	<b>Ensalada de algas de producción ecológica</b>
Origen	Agricultura UE/no UE
Marca	PORTO-MUIÑOS
Envase	<b>Lata de aluminio</b> formato <b>RR-125</b> , embutido rectangular con tapa de fácil apertura. Barniz sanitario interior, ausencia de corrosión, ausencia de Bisfenol-A y parámetros de cierre adecuados. <b>Tarro de cristal</b> formato <b>B-207</b> con tapa metálica de uso alimentario acorde a la legislación europea y a la norteamericana (US FDA). Barniz sanitario interior, ausencia de corrosión, ausencia de Bisfenol-A y parámetros de cierre adecuados.

Formato	Volumen (ml)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)	GTIN-13	GTIN-14	Ud/caja	Vida útil (años)
RR-125	125	120	90	8437001476572	18437001476579	20	6
Tarro B207	207	160	110	8437001476589	18437001476586	12	6

## 4. INGREDIENTES

Ingredientes: Algas\* (Wakame\*–*Undaria pinnatifida*-, Espagueti de mar\*–*Himanthalia elongata*-, Kombu\*–*Laminaria ochroleuca*) (68%), aceite de oliva virgen extra\* (13%), aceite de girasol\*y sal marina. \*Ingredientes de producción ecológica.

## 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gramos de peso neto	
Valor energético	892 kJ / 217 Kcal
Grasas	22 g
de las cuales saturadas	2,8 g
Hidratos de carbono	2,3 g
de los cuales azúcares	0 g
Fibra alimentaria	3,1 g
Proteínas	1,4 g
Sal	0,65 g
Minerales: Yodo	4060 µg (2707% VRN*)

\*VRN: Valor de Referencia de nutrientes  
 Aproximadamente 4g de este producto contienen 150 µg de yodo (VRN según el Reglamento UE 1169/2011)

## 6. CODIFICACIÓN

En cada envase podemos encontrar la siguiente información:

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

## 7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen tras las pruebas de preincubación.
- Máximo 10 esporos/envase de flora esporulada de la familia *Bacillaceae*, termoestables, no patógenos, no toxigénicos, e incapaces de alterar la conserva.
- Ausencia de toxina botulínica en todo el contenido del envase.
- Estaño inorgánico < 200 mg/kg
- Mercurio < 0,01 mg/kg (Recomendación UE para algas frescas)

## 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 refrigeración y consumir en 5 días el producto en tarro, y en 48 horas en lata.
- **Intención de uso:** Listo para consumir, no necesita preparación previa. Se utiliza en la cocina para acompañar ensaladas templadas de pasta o patata con verduras hervidas. Como guarnición de carnes, pescados y mariscos. Con huevos revueltos, cocotte, pochados o cocidos a baja temperatura.
- **Intención de consumo:** Público en general excepto lactantes y niños de corta edad. Apto para veganos y vegetarianos.
- **Destino final:** En supermercados, tiendas de alimentación especializadas, tiendas ecológicas, fruterías, herboristerías, tiendas gourmet, restauración y distribuidores, tanto nacional como internacional.

## 9. GARANTÍAS

- RD 2420/1978, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.
- 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 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.
- Reglamento 1379/2013, Organización común de mercados en el sector de productos de la pesca y de la acuicultura.
- Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, su trazabilidad y etiquetado. Producto libre de OGM's.
- RD 348/2001, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes. Libre de radiaciones ionizantes.
- Reglamento 1881/2006, y sus modificaciones, sobre contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento 1441/2007 que modifica al 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los alimentos.
- 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 de 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.
- 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.
- Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano (Solo en productos de la pesca)
- Real Decreto 1385/2009, de 28 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano
- 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).
- 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
- 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 1881/2006, y sus modificaciones, sobre contaminantes en los productos alimenticios.

## 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 <sub>2</sub> 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)
120 g	LATA	20	24	10	23 X 16 X 16	120 X 80 X 174
160 g	TARRO	12	24	10	23 X 16 X 16	120 X 80 X 174

