

### 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.portomuinos.com">www.portomuinos.com</a>
Persona de contacto	Rosa María Mirás Antel
Cargo	Gerente
e-mail	<a href="mailto:info@portomuinos.com">info@portomuinos.com</a>
Nº RGSEAA	21.17543/C
Código autoridad de control	ES-ECO-022-GA

### 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a partir de alga marina alimentaria codium, recolectada a mano en su medio natural, deshidratada a baja temperatura, troceada y envasada.

### 3. DENOMINACIÓN - PRESENTACIÓN

Proceso	<b>Deshidratado. Materia prima deshidratada en origen.</b>
Producto / Ingredientes	<b>Codium de producción ecológica</b>
Nombre científico	<i>Codium spp.</i>
Marca	PORTO-MUIÑOS o Marca del cliente (según especificaciones)
Origen/recolección	Agricultura UE. Alga recolectada a mano en su medio natural en la costa de Galicia (Golfo de Vizcaya y Aguas portuguesas). Certificado de origen "pescaderías"
Vida útil	Mínimo 3 años desde su deshidratación

PESO	GTIN-13	GTIN-14	Ud/ caja	PACKAGING (Especificaciones del proveedor)
25 g	8437001476466	18437001476463	8	En estuche de cartón contenedor del producto envasado en film plástico termosellado de polipropileno de uso alimentario. No contiene Bisfenol-A.
100 g	8436565964631	18436565964638	6	Envase de PET y tapa de polipropileno reciclables. 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

Valores medios por 100 g de producto:	<i>Deshidratado</i>
Valor energético	619 kJ / 149 kcal
Grasas	3,1 g
de las cuales saturadas	1,0 g
Hidratos de carbono	4,4 g
de los cuales azúcares	0 g
Fibra alimentaria	23 g
Proteínas	14 g
Sal	35,7 g
Minerales: Yodo	10530 µg (7020 % VRN*)

\*Valor de Referencia de Nutrientes

Aproximadamente 1,4g de este producto contienen 150 µg de yodo (VRN según el Reglamento 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

- **Color:** Verde
- **Olor y sabor:** Intenso aroma a mar.
- **Sabor:** A mar, salado, y con un fondo marino muy semejante al de los percebes.

### 7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Agente	Recomendación
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g

## 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Tolerancia
Mercurio (mg/kg peso fresco)	<0,01
Humedad (%)	≤16
Parámetro	Recomendación
Plomo (mg/kg peso seco)	< 5
Arsénico inorgánico (mg/kg peso seco)	< 3
Cadmio (mg/kg peso fresco)	< 3

## 9. 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 conservar herméticamente en un lugar seco y consumir antes de la fecha de consumo preferente.
- **Intención de uso:** Listo para consumir, no necesita preparación previa. Añadir directamente como un ingrediente más en la elaboración de vinagretas, tartares, salsas, espumas, cremas, sopas, arroces y guarniciones. También para pescados, carnes, croquetas y revueltos.
- **Intención de consumo:** Público en general excepto lactantes y niños de corta edad.
- **Destino final:** En supermercados, secciones de frutería y verduras y/o sección de producto ecológico; tiendas de alimentación especializadas, tiendas ecológicas, fruterías, herboristerías y tiendas gourmet, nacional e internacional.

## 10. GARANTÍAS

- 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: Este 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.
- 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 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. Las algas son ricas en yodo de forma natural, un consumo excesivo de yodo puede provocar trastornos de la función tiroidea.
- Podría contener pequeños materiales naturales de origen marino.

## 11. 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 <sub>2</sub> total	NO

\*Ausente, aunque presente en el ecosistema