

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 del alga marina alimentaria Codium, envasada a mano en agua, en recipientes cerrados que son esterilizados adecuadamente por tratamiento térmico de esterilización.

3. DENOMINACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Proceso	Tratamiento térmico de esterilización
Nombre comercial	Alga Codium al natural de producción ecológica
Origen	Agricultura UE
Marca	PORTO-MUIÑOS o Marca del cliente (Según sus especificaciones)
Envase	Lata de aluminio formato RR-125, embutido rectangular con tapa de fácil apertura. 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)
Lata	90	80	70	8437001476794	18437001476791	28	4

4. INGREDIENTES

Alga Codium* (*Codium spp.*) y agua. *Ingredientes de producción ecológica

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gramos de peso escurrido	
Valor energético	71 kJ / 17 kcal
Grasas	0,5 g
de las cuales saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Fibra alimentaria	3,2 g
Proteínas	1,6 g
Sal	2,3 g
Minerales: Yodo	137µg (91%VRN*)

*VRN: Valor de Referencia de nutrientes

6. CODIFICACIÓN

En cada envase podemos encontrar la siguiente información:

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

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 de algas frescas (Recomendación UE)

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 48 horas.
- **Intención de uso:** Listo para consumir, no necesita preparación previa. Escurrir y añadir directamente o trocear, 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. 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.
- 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, 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.

10. 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 ₂ total	NO

*Ausente, aunque presente en el ecosistema