

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	21.17543/C
Código autoridad de control	ES-ECO-022-GA

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a partir del alga marina alimentaria Ramallo de mar recolectada a mano en su medio natural, lavada y envasada para su distribución en fresco.

3. DENOMINACIÓN - PRESENTACIÓN

Producto	Ramallo de mar (alga percebe) fresco de producción ecológica
Nombre científico	<i>Codium</i> spp.
Origen	Agricultura UE. Algas recolectadas a mano en su medio natural en las costas de Galicia (Golfo de Vizcaya y Aguas portuguesas).
Marca	PORTO-MUIÑOS
Codificación	Fecha de envasado
Vida útil	8 días

PESO	GTIN-13	GTIN-14	Ud/ caja	PACKAGING (Especificaciones del proveedor)
150 g	8437001476435	18437001476432	4	Tarrina con cuerpo biodegradable y con tapa plástica, todo en materiales que pueden entrar en contacto directo con los alimentos. No contiene Bisfenol-A.
500 g	8436565961029	18436565961026	4	Tarrina plástica termosellada, todo en materiales que pueden entrar en contacto directo con los alimentos. No contiene Bisfenol-A.
Grael				A granel, en caja de poliestireno expandido (EPS) que puede estar en contacto directo con los alimentos. No contiene Bisfenol-A.

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL <i>Codium</i> FRESCO	
Valores medios por 100g	
Valor energético	123 kJ 29 Kcal
Grasas	0 g
De las cuales Saturadas	0 g
Hidratos de Carbono	4,0 g
De los cuales Azúcares	0 g
Fibra alimentaria	2,5 g
Proteínas	1,6 g
Sal	2,3 g
MINERALES	% VRN *
Yodo	80µg 53

*Valor de Referencia de Nutrientes

Aproximadamente 188 g de este producto contienen 150 µg de yodo (VRN según el Reglamento UE 1169/2011)

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Sabor y aroma:** Marino, recuerda a los percebes, al atlántico en áreas batidas por el oleaje.
- **Textura:** Esponjosa, elástica y aterciopelada al tacto, muy característica.
- **Apariencia:** Ramas cilíndricas de menos de 5mm de grosor y de color verde oscuro que se van ramificando dicotómicamente.

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Agente	Tolerancia
<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g
<i>Salmonella</i>	Ausencia / 25 g

7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Tolerancia
Mercurio (mg/kg peso fresco)	< 0,01

8. ALMACENAMIENTO Y MODO DE EMPLEO

- **Conservar** a temperatura de refrigeración (1-8°C). Preservar de la luz solar directa. Una vez abierto guardar en su recipiente original.
- **Intención de uso:** Lavar antes de consumir. Consumir crudo o cocinar al gusto.
- **Usos en la cocina:** Ideal en arroces y buen ingrediente en la elaboración de vinagretas, tartares, salsas y espumas.
- **Intención de consumo:** Público en general excepto lactantes y niños de corta edad.
- **Destino final:** Secciones de nutrición en supermercados, secciones de frutería y verduras, tiendas de alimentación, tiendas ecológicas, tiendas gourmet, restauración, fruterías y herboristerías, nacional e internacional.

9. GARANTÍAS

- 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 (cuando aplique)
- 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 -420/2011 y 488/2014- 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.
- 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 (UE) 1047/2012 de la comisión de 8 de noviembre de 2012 por el que se modifica el Reglamento (CE) n o 1924/2006 en lo relativo a la lista de declaraciones nutricionales por el que se modifica el Reglamento (CE) n o 1924/2006.
- 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 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

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 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂ total	NO

***Ausencia, aunque puede contener por presencia en el ecosistema**