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 alga marina alimentaria Espagueti de mar, recolectada a mano en su medio natural, deshidratada a baja temperatura (Inferior a 40ºC) y envasada.

3. DENOMINACIÓN - PRESENTACIÓN

Producto	**Espagueti de mar deshidratado de producción ecológica**
Nombre científico	*Himanthalia elongata*
Origen	Agricultura UE. Algas recolectadas a mano en su medio natural en la Costa de Galicia (Golfo de Vizcaya y Aguas portuguesas).
Marca	PORTO-MUÍÑOS

FORMATO PESO NETO	GTIN-13	Ud. / Caja	ENVASE (Especificaciones del proveedor)
25 g	8437001476367	8	En estuche de cartón contenedor del producto envasado en film plástico termosellado de polipropileno de uso alimentario. Ensayos de migración según Directiva 2007/19/CE y el RD 103/2009. No contiene Bisfenol-A.
50 g	8437001476312	8	Envasado en film plástico termosellado de polipropileno de uso alimentario. Los ensayos de migración cumplen con la Directivas europea 2007/19/CE y el RD 103/2009. No contiene Bisfenol-A.
100 g	8437001476350	6	Cuerpo PET y tapa de polipropileno, con certificados de conformidad UE y nacionales en cuanto a materiales plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Envases reciclables. No contiene Bisfenol-A.
Granel	8437001470754		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 gramos de peso neto			
	Deshidratado	***Hidratado***	***% (IR)**** *(producto hidratado)*
Valor energético	702 KJ / 170 Kcal	211 KJ / 51 Kcal	3%
Grasas	1,0 g	< 0,5 g	0%
de las cuales saturadas	0,4 g	0,1 g	1%
Hidratos de carbono	15 g	3,2 g	1%
de los cuales azúcares	0 g	0 g	0%
Fibra alimentaria	36 g	14 g	
Proteínas	7,5 g	2,2 g	4%
Sal	7,9 g	1,1 g	18%

*Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

5. CODIFICACIÓN

En cada envase podemos encontrar la siguiente información:

- LOTE: Código interno y fecha de envasado.
- Fecha de consumo preferente: 3 años desde la fecha de deshidratación

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- ***Apariencia:*** Alga de color pardo y forma alargada y estrecha.
- ***Sabor y aroma:*** Sabor y olor que recuerdan a la judía fresca. Ausencia de olores y sabores extraños.
- ***Textura:*** Muy carnosa

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Agente	Tolerancia
Recuento Total Aerobios Mesófilos	< 10^5 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Salmonella	Ausencia en 25g

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Agente	Tolerancia
Cadmio (mg/kg)*	< 0.05
*Plomo (mg/kg)**	< 0.1

Valores establecidos por el Reglamento 488/2014 y Reglamento 420/2011 para producto fresco, el alga Espagueti de mar una vez hidratada aumenta 10 veces su peso seco (factor de conversión a usar en caso de resultados en producto deshidratado).

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 guardar en un recipiente hermético en lugar seco y consumir antes de la fecha de consumo preferente.
- ***Intención de uso:*** Necesita preparación previa de hidratación y/o cocción durante 10 minutos. Sin Preparación previa se puede triturar en mortero y utilizar como condimento.
- ***Hidratación:*** Sumergir en agua durante 20 minutos. Cambiar el agua y mantener en remojo durante otros 20. Una vez hidratada aumenta 10 veces su peso seco.
- ***Usos:*** Hervida como guarnición en platos de pescado o carne. Como ingrediente en la preparación de arroces, pastas y legumbres. También en la preparación de sopas, revueltos, croquetas, canapés, etc.
- ***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

- Las materias primas utilizadas no proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM's) según los Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.
- El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, según RD 348/2001.
- Reglamento 1881/2006, y sus modificaciones, sobre contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento 1169/2011 sobre la 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.
- Podría contener pequeños materiales naturales de origen marino.

11. INGREDIENTES ALÉRGENOS

ALÉRGENOS *(Según Reglamento (UE) nº 1169/2011)*	**Utilizado como ingrediente**
Cereales que contienen 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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO
Soja y productos a base de soja	NO
Frutos de cáscara y 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	NO

*Debido al origen natural de las algas el producto puede contener **trazas de moluscos, crustáceos y pescado.***