

**1. FABRICANTE**

Razón Social	<b>PORTO-MUIÑOS, S.L.</b>
Dirección	Pol. Ind. O Acevedo, parcela 14. 15185 - Cerceda (A Coruña) - España
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

**2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

El agar es un polisacárido coloidal hidrófilo 100% de origen vegetal. Se extrae a partir de distintas especies de algas rojas (*Rhodophyceae*), principalmente *Gelidium* y *Gracilaria*. Se utiliza como gelificante, espesante y estabilizante en aplicaciones alimentarias.

**3. DENOMINACIÓN - PRESENTACIÓN**

Producto	<b>Agar Agar en polvo</b>
Marca	PORTO-MUIÑOS
Ingredientes	Agar 100% de origen vegetal Este producto se corresponde con el E-406
Vida útil	4 años desde la fecha de fabricación

FORMATO	GTIN-13	Ud. / Caja	ENVASE (Especificaciones del proveedor)
<b>100g</b>	8437001476541	8	Cuerpo de vidrio 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.
<b>200g</b>	8437001476510	6	Producto envasado en envase con cuerpo PET y tapa de polipropileno reciclables, de uso alimentario. No contiene Bisfenol-A.
<b>200g</b>	8436565963023	5	Cuerpo de vidrio 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.
<b>Granel</b>	--	--	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	
Valor energético	754 kJ 188 kcal
Grasas	<0,5 g
de las cuales saturadas	<0,1 g
Hidratos de carbono	2,7 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Fibra alimentaria	85 g
Proteínas	<0,5 g
Sal	0,45 g

**RICO EN FIBRA****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**

- **Sabor y aroma:** Prácticamente insípido e inodoro.
- **Solubilidad:** Soluble en agua en ebullición e insoluble en agua fría.
- **Color:** Amarillo pálido a blanco
- **Apariencia:** En polvo

## 7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Agente	Tolerancia
Recuento total de bacterias aerobias	< 5000 ufc/g
Mohos y levaduras	< 300 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia en 5 g

## 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Agente	Tolerancia
Mercurio (mg/kg)	< 1
Cadmio (mg/kg)	< 1
Plomo (mg/kg)	<5
Arsénico (mg/kg)	<3
Humedad (%)	<22

## 9. ALMACENAMIENTO Y MODO DE EMPLEO

- **Conservar** herméticamente en un lugar fresco (entre 2-30°C) y seco. Mantener alejado de cualquier fuente de olor. Una vez abierto conservar en un lugar seco y consumir antes de la fecha de consumo preferente.
- **Intención de uso:** Para uso alimentario como agente gelificante, espesante y estabilizante. Necesita preparación previa para consumir: tres pasos son necesarios: dispersión, hidratación y disolución. Dispersar el polvo de agar en agua con fuerte agitación. Calentar hasta ebullición y agitar para su total dispersión. Dejar enfriar. La gelatina de agar agar mantiene su textura a temperatura ambiente.

Textura muy blanda	0,8 g / 500 ml (0,16%)
Textura blanda	1,5 g / 500 ml (0,3%)
Textura dura	5 g / 500 ml (1%)
Textura muy dura	7 g / 500 ml (1,4%)

*Resultados basados sobre pruebas realizadas por PORTO-MUIÑOS.*

*Recomendamos que cada usuario realice sus propias pruebas y compruebe sus resultados particulares.*

Tiene poder gelificante y estabilizante en mermeladas, jaleas, zumos, compotas, tartas, flanes, yogures, cuajadas, etc. Espesante a concentraciones bajas en natillas, helados, mayonesas y otras salsas.

- **Intención de consumo:** Público en general excepto lactantes y niños de corta edad.
- **Destino final:** Supermercados, tiendas de alimentación especializadas, tiendas gourmet, distribuidores etc. nacional e internacional.

## 10. GARANTÍAS

- Reglamento (UE) 1379/2013, Organización común de mercados en el sector de productos de la pesca y de la acuicultura y posteriores modificaciones hasta el Reglamento 2020/560.
- Real Decreto 418/2015, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros (incluyendo algas).
- Recomendación (UE) 2018/464 relativa al control de metales y yodo en las algas marinas, las plantas halófilas y los productos a base de algas marinas.
- Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones posteriores hasta el Reglamento 2015/2283.
- 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.
- Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, su trazabilidad y etiquetado. Este producto no ha sido genéticamente modificado ni contiene ningún ingrediente que lo haya sido.
- Real Decreto 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 (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006.
- Reglamento 1441/2007 que modifica al Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones del Reglamento 2073/2005 hasta el reglamento 205/2020.
- Real Decreto 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
- Reglamento (CE) 1333/2008, sobre aditivos alimentarios y posteriores modificaciones hasta el Reglamento 843/2024.

- Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y posteriores modificaciones hasta el reglamento 382/2021.
- Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones hasta el Reglamento 1381/2019.
- Reglamento (CE) 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos y posteriores modificaciones hasta el Reglamento 343/2019.
- Reglamento (UE) 828/2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.
- Reglamento (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE y posteriores modificaciones hasta el Reglamento 1439/2024.
- Reglamento (UE) 2015/2283, relativo a los nuevos alimentos y posteriores modificaciones hasta el Reglamento 1381/2019.

## 11. INGREDIENTES ALÉRGICOS

<b>ALÉRGICOS</b> (Según Reglamento (UE) nº 1169/2011)	<b>Utilizado como ingrediente</b>
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<b>NO*</b>
Moluscos y productos a base de moluscos	<b>NO*</b>
Pescado y productos a base de pescado	<b>NO*</b>
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

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

**12. PALETIZACIÓN PRODUCTO**

FORMATO	TIPO	UNIDADES POR CAJA	BASE PALLET (cajas)	ALTURAS	MEDIDAS CAJA (cm)	MEDIDAS PALLET (cm)
100 g	BOTE	8	19	10	25,5 X 17 X 11,5	120 X 80 X 115
200 g	PET	6	19	10	25,5 X 17 X 11,5	120 X 80 X 115
200 g	BOTE	5	19	10	25,5 X 17 X 11,5	120 X 80 X 115

