

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

DENOMINACION DEL PRODUCTO	ALGA KOMBU HOJA CORTADA		
USO/ DESTINO FINAL PREVISTO	Industria alimentaria y consumidor final. No destinado a población de riesgo (trazas de pescado, crustáceos o moluscos). Aderezo de ensaladas, legumbres, pastas, arroz y otros platos.		
INGREDIENTES	Talos cortados de Alga Kombu (<i>Laminaria japonica</i>).		
MODO DE EMPLEO	Ejemplo 1: Hidratar 20 g en 500 ml de agua, durante 20 minutos a temperatura ambiente. Ejemplo 2: Hervir durante 10 minutos en 500 ml de agua.		
LOTEADO	L (X)/YY/ZZZZ (X): Categoría de producto YY: Año cosecha ZZ: N° Acta de pruebas		
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Duración	36 meses desde fecha de procesado.	
	Fórmula utilizada	Marcado de fecha expresada mediante la leyenda: "Consumir preferentemente antes de DD.MM.AAAA", (plazo correspondiente en orden: día, mes y año).	
	Lugar de impresión	Etiqueta.	
PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	Color	Verde oscuro a marrón oscuro.	
	Aspecto	Correcto	
	Textura	Carnosa y crujiente, no flexibles en seco.	
	Sabor	Amargo / Salado	
ENVASADO	Tipo envase	Cajas (15 kg) o según especificaciones de cliente.	
	Material envase	Cajas: Cartón con bolsa de polietileno interior.	
ORIGEN	Isla de Sajalin (Rusia). Zona FAO 61.		
PARÁMETROS ANALÍTICOS	MICROBIOLÓGICOS	Total aerobios mesófilos	$\leq 1 \times 10^5$ ufc/g
		Coliformes totales	≤ 10 ufc/g
		Anaerobios sulfito-reductores	$\leq 10^2$ ufc/g

		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 ² ufc/g	
		Mohos y levaduras	≤100 ufc/g	
		<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g	
		<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g	
	FISICO-QUÍMICOS	Tamaño	Según especificaciones	
		Cadmio	< 0.5 ppm	
		Mercurio	< 0.1 ppm	
		Estaño	< 5 ppm	
		Plomo	< 5 ppm	
		Arsénico inorgánico	< 3 ppm	
		Actividad agua (aw)	0.6-0.8	
PARÁMETROS NUTRICIONALES (Por cada 100 g)	Energía (Kcal)	177		
	Energía (Kj)	727		
	Grasa total (g), de las cuales:	1.3		
	Saturadas	0.52		
	Hidratos de carbono (g) de los cuales:			
	Azúcares	< 0.5		
	Fibra alimentaria total (g)	47.0		
	Proteína bruta (g)	7.3		
Sal (g)	5.65 (presente naturalmente)			
INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO	<ul style="list-style-type: none"> - Denominación del producto. - Razón social y datos del fabricante. - Alérgenos. - Valores nutricionales. - Origen. - Peso neto. - Fecha de consumo preferente. - Lote. - Origen. 			
ALÉRGENOS	TIPO	SI	NO	INGREDIENTE
	CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas			
	CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos			Trazas derivadas del método de recolección
	PESCADO y productos a base de pescado			Trazas derivadas del método de recolección
	HUEVOS y productos a base de huevo			
CACAHUETE y productos a base de cacahuete				

	SOJA y productos a base de soja			
	LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)			
	FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia			
	APIO y productos derivados.			
	MOSTAZA y productos derivados			
	GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo			
	ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂			
	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces			
	MOLUSCOS y productos a base de moluscos			Trazas derivadas del método de recolección
DECLARACIONES ADICIONALES	<ul style="list-style-type: none"> - No contiene parásitos, microorganismos indeseables, plaguicidas, o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no se puedan reducir a un nivel aceptable mediante una clasificación y/o elaboración normales (Reglamentos (CE) nº 1881/2006 y 396/2005 y sus modificaciones posteriores) - Para su elaboración; transformación y almacenamiento se ha seguido el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997) del Codex). - No procede de Organismo modificado Genéticamente (OMG). - Este producto no ha sido irradiado. - Debe mantenerse en el envase original. - Debe permanecer en lugar seco y fresco, sin humedad. - Alérgenos: crustáceos, pescado y moluscos. 			
DATOS DE LA INDUSTRIA	<p style="text-align: center;"><u>Domicilio industrial:</u> C/ Clara Campoamor, C-6. Pol. Ind. 29.520 Fuente de Piedra (Málaga)</p> <p style="text-align: center;"><u>Domicilio social:</u> C/ Clara Campoamor, C-6. Pol. Ind. 29.520 Fuente de Piedra (Málaga) TFNO. 952.73.55.07 / FAX: 95.273.52.46</p>			
N.R.S. / ACTIVIDAD	21.031616/MA 01/5 Vegetales: Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación de: <ul style="list-style-type: none"> - Algas 			

