

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	PM40 - FTP – 003
	<b><u>Crema de Plancton Marino®</u></b>	Fecha: 22/04/2015 Rev. 00 Página 2 de 4

Fecha Actualización	17/11/2015	Revisión	04
---------------------	------------	----------	----

### 1. FABRICANTE

Razón Social	<b>FITOPLANCTON MARINO, S.L</b>
Dirección	Dársena Comercial S/N (Muelle pesquero) 11500 El Puerto de Santa María-Cádiz-España
Teléfono	(+34) 956561079
Nº RGSEAA	26.11444/CA

### 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Concentrado de plancton marino

### 3. DENOMINACIÓN COMERCIAL

Producto	<b>Crema de Plancton Marino</b>
Formato	Envases de cristal aptos para industria alimentaria con tapa metálica de cierre hermético de 15 g y de 40 g.
Marca	Plancton Marino® Veta La Palma
GTIN-13	843700798351 (envase de cristal 15g) 843700798329 (envase de cristal 40g)

### 4. INGREDIENTES

Microalga marina T. chuii, liofilizada Sal, Ácido Cítrico E-330, Sorbato Potásico E 202, Goma Xantana E-415

### 5. INGREDIENTES ALÉRGICOS

	ALÉRGICOS	Contiene	Posibilidad de contaminación cruzada
1	Cereales que contienen gluten y productos derivados	NO	NO
2	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
3	Moluscos y productos a base de moluscos (almejas, ostras, calamares, pulpo, etc.)	NO	NO
4	Pescados y productos a base de pescado (todas especies)	NO	NO
5	Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
6	Leche y sus derivados (Incluida Lactosa)	NO	NO
7	Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO
8	Soja y productos a base de soja	NO	NO
9	Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, etc.)	NO	NO
10	Apio y productos derivados	NO	NO
11	Mostaza y productos derivados	NO	NO
12	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
13	Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
14	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub>	NO	NO

### 6. ENVASE, CAPACIDAD Y PESOS

Envase	Peso Neto
Bote de 15 g	15g
Bote de 40 g	40g

**7. ANÁLISIS NUTRICIONAL (Valores medios por 100 g de producto)**

Valor energético (Kcal/KJ)	Grasas totales	Ácidos Grasos Saturados	Hidratos de carbono	Azúcares	Proteínas	Fibra	Sal
	(g/100g)	(g/100 g)	(g /100 g)	(g /100 g)	(g/100 g)	(g/100 g)	(g/100 g)
85 Kcal (360 KJ)	1,1	0,4	13	1,5	5,8	1,08	5,0

Ración diaria 1,25 g

**8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

No aplica

Nota: El R.D. 135/2010, de 12 de febrero **ha derogado** el apartado 3, artículos 9, 10, 11 y 12 y apartado 2 artículo 13 del R.D. 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Salsas de Mesa.

Sin embargo, el producto deberá estar ausente de patógenos.

**9. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- **Presentación:** Producto en forma de emulsión, constituido por la mezcla de polvo de microalgas deshidratadas mediante liofilización y la adición facultativa de los ingredientes citados en el título cuarto, de ésta ficha técnica. Envasado en recipientes cerrados y adecuadamente conservados.
- **Color:** Verde típico de la especie. Ausencia de colores extraños que denoten alteración del producto.
- **Olor y Sabor:** Agradable, muy característico de productos de mar. Ningún olor o sabor indicativo de descomposición, oxidación o contaminación.
- Ausencia de cuerpos extraños.

**10. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS**

**PRODUCTO**

Fibra (%)	pH	a <sub>w</sub>
1,08	5,83	0,968

**ENVASE**

TIPO	Bote de cristal
TAPA	Externo: Metal
	Interno: PP
CIERRE	Al vacío
TRATAMIENTO	Envasado en recipientes cerrados herméticamente y conservado mediante el tratamiento térmico adecuado



	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	PM40 - FTP – 003
	<b><u>Crema de Plancton Marino®</u></b>	Fecha: 22/04/2015 Rev. 00 Página 4 de 4

## 11. CODIFICACIÓN

En cada envase de producto podemos encontrar la siguiente información:

Datos del fabricante	Fitoplancton Marino S.L.
Denominación del Producto	Crema de Plancton Marino
Ingredientes (Nombre científico de la especie de microalga)	Microalga T. chuii, sal, ácido cítrico, goma xantana, sorbato potásico.
Peso Neto	Expresado en g
Lote	Laaxxx, donde aa es el año de fabricación del producto y xxx es un consecutivo
Fecha de duración mínima	Consumir preferentemente antes de fin de _____ seguida del año. La fecha de consumo preferente es de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.
Recomendaciones de consumo	Ración diaria 1,25 g
Condiciones especiales de conservación	Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar cerrado y en lugar fresco y seco, por un tiempo máximo de 10 días.

## 12. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y MODO DE EMPLEO

- **El almacenamiento** del producto se realiza en lugares cerrados, techados y bien ventilados, protegidos contra insectos, roedores y otras plagas; almacenando el producto a temperatura ambiente y en lugares secos.
- **La distribución** es realizada por el propio cliente.
- **Conservar** a temperatura ambiente en lugar seco. Una vez abierto conservar cerrado y en lugar fresco y seco, por un tiempo máximo de 10 días.
- **Destino final:** Industria alimentaria y Restaurantes.
- **Intención de uso:** Usar directamente sobre comidas preparadas como salsa con sabor a mar.
- **Intención de consumo:** Público en general.
- Preservar del contacto directo con el suelo.

## 13. DECLARACIONES

- 13.1. Las materias primas utilizadas no proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM's)
- 13.2. El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, según RD 348/2001.

## 14. LEGISLACIÓN APLICABLE

1. Reglamento CE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
2. Reglamento CE 1441/2007, D.O.U.E. 07/12/2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
3. Real Decreto 858/1984 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Salsas de Mesa ha sido modificado y/o derogado por:
  - Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
  - Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.