

1. DATOS DE LA FICHA TÉCNICA/SCHEDA TECNICA/TECHNICAL SHEET/DONNÉES TECHNIQUES/FICHA DE DADOS

 CÓDIGO / CODICE / CODE / CODE / CODIGO
 DENOMINACIÓN INTERNA
 DENOMINACIÓN COMERCIAL
 DENOMINAZIONE COMMERCIALE
 TRADE NAME
 NOM COMMERCIAL
 DESIGNAÇÃO COMERCIAL

007773
PEZ ESPADA RDJA G 1/2 CP 5KG FREDDITALIA
RODAJA DE PEZ ESPADA ULTRACONGELADA
TRANCE DI PESCE SPADA SURGELATA
QUICK-FROZEN SWORDFISH STEAK
TRANCHE DU ESPADON SURGELÉ
POSTA DE ESPADARTE ULTRACONGELADO



FECHA/DATA/DATE/DATA
05/09/2023
REVISIÓN/REVISIONE/REVIEW/RÉVISION/REVISÃO
11/11/2024
ED. 01

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SPECIFICHE DEL PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATIONS/DESCRIPTION DU PRODUIT / DESCRIÇÃO DO PRODUTO
2.1. INGREDIENTES Y ESPECIFICACIONES/ INGREDIENTI E SPECIFICHE / INGREDIENTS AND SPECIFICATIONS / INGRÉDIENTS ET SPÉCIFICATIONS

2.1.1. MATERIA PRIMA / MATÉRIA PRIMA / RAW MATERIAL / MATÉRIEL BRUT / MATÉRIA PRIMA (FAM)	Pez espada / Pesce spada / Swordfish / Espadon / Espadarte	Pescado/Pesce/Fish/Poisson/Peixe
2.1.2. INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGRÉDIENTS/INGREDIENTES	Pez espada(PESCADO) / Pesce spada(PESCE) / Swordfish(FISH) / Espadon(POISSON) / Espadarte(PEIXE)	
2.1.3. DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME / DENOMINAÇÃO CIENTÍFICA - COD ALFA FAO 3	<i>Xiphias gladius</i>	Cod. 3a FAO: SWO
2.1.4. CAPTURADO EN / PESCADO NEL / CAUGHT IN / PÊCHÉ DANS / CAPTURADO NO	FAO 21 - Atlántico NorOeste/Atlántico nord-occidental/Atlantic, Northwest/Atlantique, nord-ouest/Atlántico Noroeste FAO 31 - Atlántico Centro-Oeste/Atlántico centro-occidental/Atlantic, Western Central/Atlantique, centre-ouest/Atlántico Centro-Oeste FAO 41 - Atlántico SurOeste/Atlántico sud-occidental/Atlantic, Southwest/Atlantique, sud-ouest/Atlántico Sudoeste FAO 51 - Índico Oeste/Océano Indiano occidental/Indian Ocean, Western / Océan Indien, ouest / Océano Índico Occidental FAO 61 - Pacífico NorOeste/Pacífico nord-occidental/Pacific, Northwest/Pacifique, nord-ouest/Pacífico Noroeste FAO 71 - Pacífico, centro-occidental/Pacífico centro-occidental/Pacific, Western Central/Pacifique, centre-ouest/Pacífico Centro-Oeste FAO 81 - Pacífico, sudoccidental/Pacífico sud-occidental/Pacific, Southwest/Pacifique, sud-ouest/Pacífico Suroeste	FAO 27 - Atlántico NorEste/Atlántico nord-orientale/Atlantic, Northeast/Atlantique, nord-est/Atlántico Nordeste FAO 34 - Atlántico Centro-Este / Atlántico centro-orientale / Atlantic, Eastern Central / Atlantique, centre-est / Atlántico Centro-Este FAO 47 - Atlántico SurEste/Atlántico sud-orientale/Atlantic, Southeast/Atlantique, sud-est/Atlántico Sudeste FAO 57 - Índico Este/Océano Indiano oriental/Indian Ocean, Eastern/Océan Indien, est/Océano Índico Oriental FAO 67 - Pacífico NorEste/Pacífico nord-orientale/Pacific, Northeast/Pacifique, nord-est/Pacífico Nordeste FAO 77 - Pacífico, centro-oriental/Pacífico centro-orientale/Pacific, Eastern Central/Pacifique, centre-est/Pacífico Centro-Este FAO 87 - Pacífico, sudoriental/Pacífico sud-orientale/Pacific, Southeast/Pacifique, sud-est/Pacífico Sureste
2.1.5. ARTE DE PESCA / ATTREZZI DA PESCA / FISHING GEARS / ENGINES DE PÊCHE / ARTE DE PESCA	Sedales y anzuelos / Ami e palangari / Hooks and lines / Lignes et hameçons / Anzóis e aparelhos de anzol	
2.1.6. GLASEO / GLASSATURA / GLAZING / GLACE / GELO	Protección/ Protezione/ Protection/Protecteur/Proteção	
2.1.7. TIPO DE CORTE/TIPO DI TAGLIO/TYPE OF CUT/TYPE DE DÉCOUPE/TIPO DE CORTE	Rodaja/Trance/Steak/Tranche/Posta Rodaja media luna de parte central	
2.1.8. ANCHO DE CORTE / LARGHEZZA DEL TAGLIO / CUTTING WIDTH / LARGEUR DE COUPE / LARGURA DE CORTE	1.5 cm – corte recto	
2.1.9. GRAMAJE / TALLA - GRAMMATURA / FORMATO - WEIGHT / SIZE - POIDS / TAILLE - PESO / TAMANHO	200-400 Gr Sin barriga, sin cuello, sin cola	

2.2. DECLARACIONES/DICHIARAZIONI/DECLARATIONS/ DÉCLARATIONS/DECLARAÇÕES

2.2.1. DECLARACIÓN DE RADIACIÓN Y ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE DICHIARAZIONE DI RADIAZIONI E ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI DECLARATION OF RADIATION AND GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS DÉCLARATION DES RADIATIONS ET DES ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS DECLARAÇÃO DE RADIAÇÕES E ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS	La empresa DECLARA que las materias primas y/o ingredientes, no han sido tratados con radiación ultravioleta o ionizante, ni contiene ningún ingrediente susceptible de haber sido modificado genéticamente; son sometidos a todos los controles sanitarios pertinentes, cumpliendo con la legislación vigente y siendo aptos para el consumo humano. / L'azienda DICHIARA che le materie prime e / o gli ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ultraviolette o ionizzanti, né contengono alcun ingrediente che possa essere stato geneticamente modificato; Sono sottoposti a tutti i controlli sanitari pertinenti, conformi alla normativa vigente e idonei al consumo umano. / The company DECLARES that the raw materials and / or ingredients have not been treated with ultraviolet or ionizing radiation, nor do they contain any ingredient that may have been genetically modified; They are subjected to all pertinent health controls, complying with current legislation and being suitable for human consumption. / L'entreprise DÉCLARE que les matières premières et/ou les ingrédients n'ont pas été traités par des rayons ultraviolets ou ionisants, qu'ils ne contiennent aucun ingrédient susceptible d'avoir été génétiquement modifié, qu'ils sont soumis à tous les contrôles sanitaires pertinents, qu'ils sont conformes à la législation en vigueur et qu'ils sont propres à la consommation humaine. / A empresa DECLARA que as matérias-primas e/ou ingredientes não foram tratados com radiação ultravioleta ou ionizante, nem contém qualquer ingrediente que possa ter sido geneticamente modificado; São submetidos a todos os controles sanitários pertinentes, obedecendo à legislação vigente e sendo adequados ao consumo humano.
--	---

2.2.2. PARÁSITOS/PARASSITI/PARASITES/PARASITES/PARASITAS No presenta parásitos activos perjudiciales/Non presenta parassiti attivi nocivi/does not present harmful active parasites./Il ne présente pas parasite actif nuisible./Não apresenta parasitas ativos nocivos

 2.2.3. ALERGENOS
 ALLERGENI
 ALLERGENS
 ALLERGENE
 ALERGENOS
 Contiene (C) señalado en la tabla. Puede contener trazas (T) señalado en la tabla, se aplica.
 Contiene (C) indicado in tabella. Può contenere tracce (T) indicate in tabella, se applicabile.
 Contains (C) indicated in the table. It may contain traces (T) indicated in the table, if applicable.
 Contient (C) comme indiqué dans le tableau.Peut contenir des traces (T) indiquées dans le tableau/le cas échéant.
 Contém (C) indicado na tabela. Pode conter traços (T) indicados na tabela, se aplicável.

 2.2.4. POBLACIÓN DE DESTINO/TARGET DI POPOLAZIONE/TARGET POPULATION/ POPULATION CIBLE/POPULAÇÃO
 Dirigido a todos los sectores de la población excepto a aquellas personas que sufran alergias o intolerancia por algunos de los alérgenos presentes.Producto con requerimiento de tratamiento térmico para su consumo.
 Rivolto a tutti i settori della popolazione ad eccezione di coloro che soffrono di allergie o intolleranze ad alcuni degli allergeni presenti. Prodotto che necessita di trattamento termico per il consumo.
 Aimed at all sectors of the population except those people who suffer from allergies or intolerance to some of the allergens present. Product requiring heat treatment for consumption.
 S'adresse à toutes les catégories de la population, à l'exception de celles qui souffrent d'allergies ou d'intolérance à certains des allergènes présents. Produit nécessitant un traitement thermique pour être consommé.
 Destinado a todos os segmentos da população, exceto as pessoas que sofrem de alergias ou intolerância a alguns dos alérgenos presentes.Producto que requer tratamento térmico para consumo.

2.2.5. ETIQUETADO AMBIENTAL/ETICHETTA AMBIENTALE/ENVIRONMENTAL LABEL

 La codificación del embalaje y las indicaciones de eliminación, de la Decisión 97/129/CE - La codifica dell'imballo e le indicazioni per lo smaltimento, dalla Decisione 97/129/CE
 The coding of the packaging and the indications for disposal, from Decision 97/129 / EC - Le codage de l'emballage et les indications d'élimination, de la décision 97/129 / CE
 A codificação da embalagem e as indicações para descarte, da Decisão 97/129 / CE

3. ESPECIFICACIONES LOGISTICAS / SPECIFICHE LOGISTICHE /LOGISTICS SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS LOGISTIQUES / ESPECIFICAÇÕES DE LOGÍSTICA
3.1. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO/ PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO/ PRODUCT PRESENTATION/ PRÉSENTATION DU PRODUIT / APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

3.1.1. PRESENTACIÓN/ PRESENTAZIONE / PRESENTATION/ PRESENTATION / APRESENTAÇÃO Granel / Bulk / Vrac / Granel

3.2. ENVASE PRIMARIO / IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKING / EMBALLAGE PRIMAIRE / EMBALAGEM PRIMÁRIA

3.2.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA	Bolsa / Busta / Bag / Sac / Bolsa (REF: Bolsa Pliegue azulada)	70 x 40 cm
3.2.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO		Peso Envase/Peso Imballaggio/Weight Packaging/Poids Emballage/Peso do embalagem	30 g (+/- 5%)
3.2.3. PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)		Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar	N/A

3.3. ENVASE SECUNDARIO / IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKING / EMBALLAGE SECONDAIRE / EMBALAGEM SECUNDÁRIA					
3.3.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA	Caja/Scatola/Master/Boite/Caixa	(REF: 800217 Cj Anonima 5kg 9b)	385 x 250 x 110 mm	
3.3.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOZIÇÃO					
3.3.3. PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)				352g (±5%)	
				5 Kg	

3.4. PALETIZADO/PALLETIZZATO/PALETIZED					
3.4.1. CAJA/SCATOLA/BOX/BOÏTE/CAIXAS - CAJAS POR PALLET / SCATOLA PER PALLET / BOXES PER PALLET / BOÏTES PER PALLET - CAIXAS POR PALETTE					
	ESTANDAR (800x1200)	144	9	16	720,0 Kg
					2,07 m

Se comprobará y garantizará: Buen estado (limpieza, calidad), ausencia de clavos que sobresalgan del palé y uso de una capa intermedia de cartón entre el palé y la mercancía

3.5. CÓDIGOS/CODICE A BARRE/BARCODES/CODES-BARRES/CODIGOS DE BARRA	
3.5.1. GTIN13 (Unidad de venta / Unità di vendita / Sales unit / Unité de vente / Unidade de venda)	N/A
3.5.2. GTIN14 (Caja / Scatola / Master / Boite / Caixa)	18436607578335
3.5.3. GSI 128	(01)18436607578335(15)YMMDD(10)LOTE

3.6. CÓDIGO/CODICE/INTRASTAT	
3.6.1. CONSULTA ARANCEL INTEGRADO APLICACIÓN (TARIC) / NOMENCLATURA INTRASTAT	030247000080

4. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/CONDITIONS OF CONSERVATION/ CONDITIONS DE CONSERVATION / CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

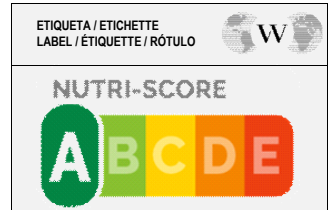
4.1. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE TEMPERATURA DI STOCCAGGIO, DISTRIBUZIONE E TRASPORTE STORAGE, DISTRIBUTION AND TRANSPORT TEMPERATURE TEMPERATURE DE STOCKAGE, DE DISTRIBUTION ET DE TRANSPORT TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE	Conservar a temperatura de -18±3°C. Conservare a -18 ± 3 °C. Store at -18 ± 3 °C. Conserver a -18± 3 °C. Armazena a uma temperatura de -18±3°C.
4.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/VIE UTILE/VIDA UTIL	18 meses desde la fecha producción (límite 36 meses desde la congelación)/18 mesi dalla data di produzione (límite di 36 mesi dal congelamento)/18 months from the date of production (limit 36 months from freezing)/18 mois à partir de la date de production (limite 36 mois à partir de la congélation)/18 meses a partir da data de produção (limite de 36 meses a partir da congelação)
4.3. NOMENCLATURA LOTEADO - VIDA ÚTIL / IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO - DATA DI SCADENZA / NOMENCLATURE BATCHED - USEFUL LIFE / NOMENCLATURE MISE EN LOTS - DURÉE DE VIE UTILE / NOMENCLATURA LOTEA - VIDA ÚTIL IDENTIFICACIÓN DEL LOTE / IDENTIFICAZIONE LOTTO / LOT IDENTIFICATION / IDENTIFICATION DU LOT / IDENTIFICAÇÃO LOTE	AA: Año/Anno/Year/Année/Ano (4 dígitos/cifre/digits/cifres/dígitos) OF: Orden Fabricación/Ordine Produzione/Production Order/Commande Fabrication/Ordem de fabrico (4 dígitos/cifre/digits/cifres/dígitos) AA: Año/Anno/Year/Année/Ano (2 dígitos/cifre/cifres/cifres/dígitos) + MM: Mes/Mese/Month/Mois/Mês (2 dígitos/cifre/cifres/cifres/dígitos) + DD: Día/Day/Day/Jour/Dia (2 dígitos/cifre/cifres/dígitos)
4.4. CONDICIONES EN EL HOGAR/ CONDIZIONI DI LUOGO/ CONDITION OF PLACE / ÉTAT DE LA MAISON/ CONDIÇÕES DA LAR	Conservar a temperatura de congelación (-18±3°C). Una vez descongelado, mantener a temperatura de refrigeración (0-4°C) y consumir antes de 24h. / Store at frozen temperature (-18±3°C). Once defrosted, keep at refrigeration temperature (0-4°C) and consume within 24 hours./Conservare a temperatura congelata (-18±3°C). Una volta scongelato, conservare a temperatura di frigorifero (0-4°C) e consumare entro 24 ore./Conserver à température congelée (-18±3°C). Une fois décongelé, conserver à température de réfrigération (0-4°C) et consommer dans les 24 heures./Armazena em temperatura congelada (-18±3°C). Depois de descongelado, manter em temperatura de refrigeração (0-4°C) e consumir em 24 horas.
4.5. USO PREVISTO UTILIZZO PREVISTO EXPECTED USE UTILISATION PRÉVUE USO ESPERADO	Producto con requerimiento de tratamiento térmico para su consumo (El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 2 minutos). Una vez descongelado, no volver a congelar. Preparación: Colocar el producto en un baño de agua fría hasta su descongelación. Una vez descongelado, prepárelo como el producto fresco. Prodotto che richiede un trattamento termico per il consumo (La cottura deve garantire un minimo di 75°C per 2 minuti). Una volta scongelato, non ricongelare. Preparazione: Mettere il prodotto per un minuto in un bagno di acqua fredda. Una volta scongelato, prepararlo come il prodotto fresco. Product requiring heat treatment for consumption (Cooking shall achieve a minimum of 75°C for 2 minutes). Once defrosted, do not refreeze. Preparation: Place the product for one minute in a cold water bath. Once thawed, prepare it like the fresh product. Le produit nécessite un traitement thermique avant d'être consommé (La cuisson doit atteindre un minimum 75°C pendant 2 minutes). Une fois décongelé, ne pas recongeler. Préparation : Placer le produit pendant une minute dans un bain d'eau froide. Une fois décongelé, le préparer comme le produit frais. Produto com necessidade de tratamento térmico para consumo (A cozedura deve assegurar uma temperatura mínima de 75°C durante 2 minutos). Depois de descongelado, r não recongelar. Preparação: Colocar o produto durante um minuto num banho de água fria. Uma vez descongelado, prepará-lo como o produto fresco
4.6. CENTRO DE PRODUCCIÓN / CENTRO DI PRODUZIONE / LOCATION OF THE PLANT / CENTRE DE PRODUCTION / CENTRO DE PRODUÇÃO	FANDICOSTA, S.A. C/VERDEAL S/N 36957 DOMAIO-MOANA (PONTEVEDRA) SPAIN EST. AUT. UE: ES 12.08847/PO CE

5. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO/ CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO/ PRODUCT CHARACTERISTICS / CARATÉRISTIQUES DU PRODUIT / CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

5.1. INFORMACIÓN NUTRICIONAL/DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/NUTRITION DECLARATION/DÉCLARATION NUTRITIONNELLE/DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

VALOR/VALOR/VALUE/VALEUR/VALOR	Porción/porción/por (100g)	%RI*	Por porción/por porzione (100 g)	%RI*
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	488 kJ 116 kcal	6% 6%	488,0 kJ 116,0 kcal	6% 6%
GRASAS/GRASSI/ FATI/ GRAISSES /LÍPIDOS	4,0 g	6%	4,0 g	6%
De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	1,1 g	6%	1,1 g	6%
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	1 g	0%	1,0 g	0%
De las cuales azúcares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcares	0 g	0%	0,0 g	0%
FIBRA / FIBRE	0 g	0%	0,0 g	0%
PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTÉINES/PROTEÍNAS	20 g	40%	20 g	40%
SAL/ SALE/ SALTI/ SELJ SAL	0,20 g	3%	0,20 g	3%

* IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). La IR es la cantidad diaria orientativa de nutrientes recomendados para un adulto medio. Las necesidades nutricionales de cada persona pueden variar dependiendo de la edad, sexo y la actividad física. / IR: Dose de referência de um adulto médio (8400kJ / 2000 kcal). O IR é a quantidade diária recomendada de nutrientes para um adulto médio. As necessidades nutricionais dos indivíduos podem variar dependendo da idade, sexo e atividade física. / IR: l'assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). L'IR è la quantità giornaliera raccomandata di nutrienti per un adulto medio. Le esigenze nutrizionali di individui possono variare a seconda di età, sesso e attività fisica. / IR: Référence admission d'un adulte moyen (8400kJ / 2000 kcal). L'IR est la quantité quotidienne recommandée de nutriments pour un adulte moyen. Les besoins nutritionnels des individus peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique. / IR: Reference intake of an average adult (8400kJ / 2000 kcal). The IR is the recommended daily amount of nutrients for an average adult. The nutritional needs of individuals may vary depending on age, sex and physical activity



5.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS/ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

5.2.1. COLOR/COLORE/COLOUR	Característico del producto, uniforme (sin deshidrataciones)/Caratteristica del prodotto. Colore uniforme. Nessun segno di disidratazione/Characteristic of the product, uniform (no dehydration)/Caractéristique du produit, uniforme (pas de déshydratation)/Característica do produto, uniforme (sem desidratação)
5.2.2. OLOR/ODORE/ODOR	Característico, agradable sin anomalías/Caratteristica, gradevole e privo di note anomale/Characteristics, pleasant without abnormalities/Caractéristique, agréable sans anomalies/Característico, agradável sem anomalias
5.2.3. SABOR/GUSTO/TASTE	Característico, agradable sin anomalías/Caratteristica, gradevole e privo di note anomale/Characteristics, pleasant without abnormalities/Caractéristique, agréable sans anomalies/Característico, agradável sem anomalias
5.2.4. ASPECTO/ASPETTO/APPEARANCE	Limpio, Peso y color uniforme / Pulito, di pezzatura e colore uniforme / Clean, of uniform size and color / Couleur propre, légère et uniforme / Limpo, Peso e cor uniforme
5.2.5. TEXTURA DESPUES DE COCINA/CONSISTEZA DOPO LA COTTURA/TEXTURE AFTER COOKING	Típica y agradable/Típica e gradevole/Typique et agréable/Típico e agradável

5.3. OTRAS CARACTERÍSTICAS / ALTRE CARATTERISTICHE / OTHER CHARACTERISTICS / AUTRES CARACTÉRISTIQUES / OUTRAS CARACTERÍSTICAS

5.3.1. CUERPOS EXTRAÑOS/CORPI STRANI/FOREIGN BODIES: Ausencia/Assenti/Absent/Absent/Ausência	
5.3.2. PIEZAS ROTAS O DAÑADAS/PEZZI ROTTI O DANNEGGIATI/BROKEN OR DAMAGED PIECES: Ausencia/Assenti/Absent/Absent/Ausência	

6. CONTROLES DE CALIDAD/ CONTROLLI DI QUALITÀ/QUALITY CONTROLS/CONTROLES DE QUALITÉ/CONTROLES DE QUALIDADE
6.1. FÍSICO- QUÍMICAS/ FÍSICO QUÍMICOS / PHYSICAL-CHEMICAL/PHYSICO-CHIMICHES/FÍSICO- QUÍMICAS

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE
Plomo / Piombo / Lead / Plomb / Chumbo (Pb)	0,3 mg/Kg
Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmió (Cd)	0,25 mg/Kg
Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúrio (Hg)	1,0 mg/Kg
Nitrógeno básico volátil total / Total volatile basic nitrogen (NBVT)	50,0 mg/100 g

6.2. MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL/ MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICO

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE
Aerobios mesófilos / Aerobic mesophiles	< 10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias totales / Total Enterobacteriaceae	< 10 ³ ufc/g
Salmonella spp.	No detectado / 25g

6.3. CONTAMINANTES / CONTAMINANTI / CONTAMINANTS / CONTAMINANTS / CONTAMINANTES

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE			
Sum of dioxins (EQT PCDD/F-OMS):	3,5 pg/g peso fresco			
Sum of dioxins and PCB similar to dioxins (EQT PCDD/F-PCB-OMS)	6,5 pg/g peso fresco			
Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)	75 ng/g peso fresco			
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	PFOS	PFOA	PFNA	PFHxS
Sustancias perfluoroalquiladas (PFAS) - PFOS / PFOA / PFNA / PFHxS	2,0 µg/kg	0,2 µg/kg	0,5 µg/kg	0,2 µg/kg
Sustancias perfluoroalquiladas (PFAS) - Suma/Sum PFOS / PFOA / PFNA / PFHxS exkl	2,0 µg/kg			
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE			
Melamina / Melamina / Melamine / Melamine / Melamina	2,5 mg/kg			

7. LEGISLACION / LEGISLAZIONE / LEGISLATION / LÉGISLATION / LEGISLAÇÃO

Higiene y seguridad alimentaria	Reglamentos (CE) nº: 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 (y posteriores modificaciones)
Etiquetado	Reglamentos (CE) nº: 1379/2013 - 1169/2011 (y posteriores modificaciones)
Envases	Reglamentos (CE) nº: 1935/2004 - 10/2011 (y posteriores modificaciones)
Microbiología	Reglamentos (CE) nº: 2073/2005 (y posteriores modificaciones)
Aditivos	Reglamentos (CE) nº: 1333/2008 - 1334/2008 (y posteriores modificaciones)
Metales	Reglamento (CE) nº 915/2023 (y posteriores modificaciones)

PCB s / DIOXINAS / Hidrocarburos	Reglamento (CE) nº 915/2023 (y posteriores modificaciones)
Sustancias Perfluoroalquiladas	Reglamento (UE) nº 1881/2006 (y posteriores modificaciones) Reglamento (UE) Nº 2022/2388)
Acilamida	Reglamento (CE) nº 5158/2017 (y posteriores modificaciones)
Pesticidas	Reglamento (CE) nº 396/2005 (y posteriores modificaciones)
Antibióticos	Reglamento (CE) nº 371/2010 (y posteriores modificaciones)

Las actualizaciones de la legislación y otra normativa de referencia, así como otros temas de actualidad relacionados con la seguridad alimentaria, se encuentran disponibles en la página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN); / Gli aggiornamenti della legislazione e altri regolamenti di riferimento, nonché altre questioni attuali relative alla sicurezza alimentare, sono disponibili sul sito web dell'Agenzia spagnola per la sicurezza alimentare e la nutrizione (AECOSAN); / Updates of legislation and other relevant regulations, as well as other current issues related to food safety, are available on the website of the Spanish Agency for Food Safety and Nutrition (AECOSAN); / Les mises à jour de la législation et d'autres réglementations pertinentes, ainsi que d'autres questions d'actualité liées à la sécurité alimentaire, sont disponibles sur le site web de l'Agence espagnole pour la sécurité alimentaire et la nutrition (AECOSAN); / As atualizações da legislação e de outros regulamentos relevantes, bem como outras questões atuais relacionadas com a segurança alimentar, estão disponíveis no sítio Web da Agência Espanhola de Segurança Alimentar e Nutricional (AECOSAN);

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/legislacion_seg_alimentaria.htm

8. ETIQUETAS / ETICHETTE / LABELS / ÉTIQUETTES / RÓTULOS

ETIQUETA DE LA PIEZA-BOLSA / ETICHETTA DELLA PORZIONE-BUSTA / PRODUCT LABEL-BAG / ÉTIQUETTE DE LA PIÈCE-SAC / ETIQUETA DA PEÇA-SACO

ETIQUETA DE LA CAJA / ETICHETTA DELLA SCATOLA / BOX LABEL / ÉTIQUETTE DE LA BOÎTE / ETIQUETA DA CAIXA

7773 TRANCE DE PESCA SPADA 1/2 CON PELLE SURGELATI
 Xiphias gladius (S/WO)
 PESCATO NEL:
 ATTREZZI DA PESCA: AMI E PALANGARI
 CONGELATO IL: DD/MM/YYYY
 LOTTO: XXXX
 DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: DD/MM/YYYY
 INGREDIENTI: PESCE SPADA(PESCE)
 PUÒ CONTENERE TRACCE DI CROSTACEI E MOLLUSCHI
 CONSERVARE A -18°C. UNA VOLTA SCONGELATO NON RICONGELARE, CONSERVARE A TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (0-4°C), CONSUMARE ENTRO 24 ORE PREVIA COTTURA.
 DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100 g
 ENERGIA: 488 KJ/116 KCAL
 GRASSI: 1,1 G
 DI CUI ACIDI GRASSI SATURI: <1 G
 CARBOIDRATI: 0 G
 DI CUI ZUCCHERI: 0 G
 PROTEINE: 19,8 G
 SALE: 0,22 G
 WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L. C/VERDEAL S/N 36957 DOMAIO-MOANA (PONTEVEDRA) ESPAÑA
 PESO NETTO (SENZA GLASSATURA): 5 Kg


 REF: OF-XXXX
 (01)18436607578335(15)YYMMDD(10)LOTE

9. FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO/ FOTOGRAFIA DEL PRODOTTO/ PRODUCT PHOTOGRAPHY/PHOTOGRAPHIE DU PRODUIT/FOTOGRAFIA DO PRODUTO
10. OBSERVACIONES / OSSERVAZIONI / OBSERVATIONS / OBSERVATIONS / OBSERVAÇÕES
11. ACEPTACIÓN / ACCETTAZIONE / ACCEPTANCE / ACCEPTATION / ACEITAÇÃO

DEPARTAMENTO / DIPARTIMENTO / DEPARTMENT / DÉPARTEMENT / DEPARTAMENTO	PRODUCCIÓN / PRODUZIONE / PRODUCTION / PRODUÇÃO	COMERCIAL / COMMERCIALE / COMMERCIAL / COMERCIAL	CALIDAD / QUALITÀ / QUALITY / QUALITÉ / QUALIDADE
NOMBRE / NOME / NAME / NOM / NOME	LUPE LÓPEZ MOLINOS	JOSE GARCIA	JOSÉ LUIS REY
FIRMA / SIGNATURE / ASSINATURA			