



WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.
Camiño Laranxer Num 17 Int. 38216 - Vigo (Pontevedra)
ESPAÑA

INFORMACION DE LA EMPRESA / COMPANY INFORMATION
NOMBRE EMPRESA / COMPANY NAME
DIRECCIÓN / ADDRESS
PAÍS / COUNTRY

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

CÓDIGO / CODICE / CODE / CODE / CODIGO	007109			FECHA / DATA / DATE / DATA	05/09/2023
DENOMINACIÓN INTERNA	ATUN ALETA AMAR LOMO SP SH SS 12KG APRX FREDDITALIA			REVISIÓN/REVISIONE/REVIEW RÉVISION/REVISÃO:	23/05/2024
DENOMINACIÓN COMERCIAL	LOMO DE ATÚN ALETA AMARILLA SIN PIEL SIN ESPINA SIN SANGACHO			ED. 01	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	FILONE DI TONNO A PINNE GIALLE S/PELLE S/IOSSO S/SANGUE				
TRADE NAME	YELLOWFIN TUNA LOINS SKINLESS BONELESS BLOODLESS				
NOM COMMERCIAL	LONGE DE THON ALBACORE SANS PEAU SANS ÉPINE SANS SANG				
DESIGNAÇÃO COMERCIAL	LOMBO DE ATUM ALBACORA SEM PELE SEM ESPINHA SEM SANGUE				

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)	Atún aleta amarilla / Tonno a pinne gialle / Yellowfin tuna / Thon albacore / Atum albacora	Pescado/Pesce/Fish/Poisson/Peixe
2.1.2. INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGRÉDIENTS/INGREDIENTES	Atún aleta amarilla(PESCADO) / Tonno a pinne gialle(PESCE) / Yellowfin tuna(FISH) / Thon albacore(POISSON) / Atum albacora(PEIXE)	
2.1.3. DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME / DENOMINAÇÃO CIENTIFICA - COD ALFA FAO 3	Thunnus albacares	Cod. 3a FAO: YFT
2.1.4. CAPTURADO EN / PESCATO NEL / CAUGHT IN / PÊCHÉ DANS / CAPTURADO NO	FAO 21 - Atlántico NorOeste / Atlántico nord-occidentale / Atlantic, Northwest / Atlantique, nord-ouest / Atlántico Noroeste FAO 31 - Atlántico Centro-Oeste / Atlántico centro-occidentale / Atlantic, Western Central / Atlantique, centre-ouest / Atlántico Cen FAO 41 - Atlántico SurOeste / Atlántico sud-occidentale / Atlantic, Southwest / Atlantique, sud-ouest / Atlántico Sudoeste FAO 51 - Atlántico SurOeste / Atlántico sud-occidentale / Atlantic, Southwest / Atlantique, sud-ouest / Atlántico Sudoeste FAO 61 - Índico Oeste / Océano Índico occidental / Indian Ocean, Western / Océan Indien, ouest / Océano Índico Occidental FAO 71 - Índico Este / Océano Índico oriental / Indian Ocean, Eastern / Océan Indien, est / Océano Índico Oriental FAO 81 - Pacífico NorOeste / Pacífico nord-occidentale / Pacific, Northwest / Pacifique, nord-ouest / Pacífico Noroeste FAO 91 - Pacífico, centro-oriental / Pacífico centro-orientale / Pacific, Eastern Central / Pacifique, centre-est / Pacífico Centro-Este FAO 101 - 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	Redes de cerco y redes izadas / Reti da circuizione e reti da raccolta / Surrounding nets and lift nets / Filets maillants / Redes de emalhar
2.1.6. GLASEO / GLASSATURA / GLAZING / GLACE / GELO	Protección/ Protección/ Protection/Protecteur/Proteção	
2.1.7. TIPO DE CORTE/TIPO DI TAGLIO/TIPO OF CUT/TIPO DE DÉCOUPE/TIPO DE CORTE	Lomo/Filone/Loin/Longe/Lombo	
2.1.8. ANCHO DE CORTE / LARGHEZZA DEL TAGLIO / CUTTING WIDTH/LARGEUR DE COUPE / LARGURA DE CORTE	N/A	
2.1.9. GRAMAJE / TALLA - GRAMMATURA / FORMATO - WEIGHT / SIZE - POIDS / TAILLE - PESO / TAMANHO	N/A	

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 DECLARATION DES RADIACTIONS 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 i/o ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ultravioleta 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/PARASITI/PARASITES/PARASITES/PARASITAS	No presenta parásitos activos perjudiciales/Non presenta parassiti attivi nocivi/It does not present harmful active parasites./Il ne présente pas parasite actif nuisible./Não apresenta parasitas ativos nocivos
2.2.3. ALÉRGENOS ALLERGENI ALLERGENS ALLERGENE ALERGENOS	Contiene (C) señalado en la tabla. Puede contener trazas (T) señalado en la tabla, si aplica. Contiene (C) indicato 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. Contiene PESCADO . Ocasionalmente puede contener trazas de MOLUSCOS Y CRUSTACEOS / Contiene PESCE . Ocasionalmente può contenere tracce di MOLLUSCHI E CROSTACEI .



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. Produto 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 codice de l'emballage et les indications d'élimination, de la décision 97/129/CE A codificação de 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	Al vacío / Sottovuoto / Vacuum pack / Sous vide / A vacuo
3.2. ENVASE PRIMARIO / IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKING / EMBALLAGE PRIMAIRE / EMBALAGEM PRIMÁRIA	Bolsa / Busta/ Bag / Sac/ Bolsa
3.2.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA
3.2.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOZIÇÃO	Peso Envase / Peso Imballaggio / Weight Packaging / Poids Emballage / Peso do embalagem
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/Boîte/Caixa	Ref: 800437 Cja anonima 12 kg 6b	590 x 260 x 160 mm
3.3.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOZIÇÃO		Peso Envase / Peso Imballaggio / Weight Packaging / Poids Emballage / Peso do embalagem		483 g (±5%)
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)		Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar		12 kg aprox

3.4. PALETIZADO/PALLETIZZAZIONE/PALETIZED

3.4.1. CAJA/SCATOLA/BOX/BOÎTE/CAIXAS - CAJAS POR PALLET / SCATOLA PER PALLET / BOXES PER PALLET/ BOÎTES PER PALLET - CAIXAS POR PALETTE	PALE	BASE	ALTURA/ALTEZZA/HEIGHT/AUTEUR/ALTEURA	Kg PALET	TOTAL PALET (m)
	ESTANDAR (800x1200)	72	6	12	864,0 Kg

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)	2507109-PPN-DC
3.5.2. GTIN14 (Caja / Scatola / Master / Boîte / Caixa)	9843660757266
3.5.3. GSI 128	(01)9843660757266(3103)PPN(15)YYMMDD(10)LOTE



CF 894135779
TELEFONO / PHONE (+34) 988122549

NOMBRE EMPRESA / COMPANY NAME WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.
DIRECCIÓN / ADDRESS Camiño Laranxer Num 17 Int. 38216 - Vigo (Pontevedra)
PAÍS / COUNTRY ESPAÑA

3.6. CÓDIGO/CODICE/CODE INTRASTAT

3.6.1. CONSULTA ARANCEL INTEGRADO APLICACIÓN (TARIC) / NOMENCLATURA INTRASTAT 160414310010

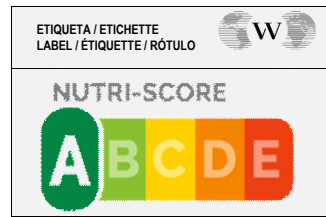
4. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/CONDITIONS OF CONSERVATION/ CONDITIONS DE CONSERVATION / CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

- 4.1. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE / TEMPERATURA DI STOCCAGGIO, DISTRIBUZIONE E TRASPORTO / STORAGE, DISTRIBUTION AND TRANSPORT TEMPERATURE / TEMPÉRATURE 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.
Conservar a -18± 3 °C.
Armazenar a uma temperatura de -18±3°C.
- 4.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/VE/UTILE/VIDA UTIL
18 meses desde la fecha producción (límite 36 meses desde la congelación)/18 mesi dalla data di produzione (limite di 36 mesi dal congelamento)/18 months from the date of production (limit 36 months from freezing)/18 mesi a 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 LOTEO/ VIDA ÚTIL / IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO - DATA DI SCADENZA / NOMENCLATURE BATCHED - USEFUL LIFE / NOMENCLATURA LOTEA - VIDA ÚTIL
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE / IDENTIFICAZIONE LOTTO / LOT IDENTIFICATION / IDENTIFICATION DU LOT / IDENTIFICAÇÃO LOTE
AA-Anño/Anno/Year/Année/Ano (2 dígitos/cifras/digits/chiffres/dígitos) + MM: Mes/Mese/Month/Mois/Mês (2 dígitos/cifras/digits/chiffres/dígitos) + DD: Día/Dioma/Day/Jour/Dia (2 dígitos/cifras/digits/chiffres/dígitos)
OF: Orden Fabricación/Ordine Produzione/Production Order/Commande Fabrication/Ordem de fabrico (5 dígitos/cifras/digits/chiffres/dígitos)
IDENTIFICACIÓN DE FECHA CONSUMO PREFERENTE / IDENTIFICAZIONE DATA SCADENZA / BEST-BEFORE DATE IDENTIFICATION / IDENTIFICATION DE LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION / IDENTIFICAÇÃO DA DATA DE VALIDADE DD.MM.AA
- 4.4. CONDICIONES EN EL HOGAR/ CONDIZIONI DI LUOGO/ CONDITION OF PLACE / ETAT 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. / Conserving a temperature congelée (-18±3°C). Une fois décongelé, conserver à température de réfrigération (0-4°C) et consommer dans les 24 heures. / Armazenar 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
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 au 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.
USO ESPERADO
Producto con necesidad de tratamiento térmico para consumo (A cozedura deve assegurar uma temperatura mínima de 75°C durante 2 minutos). Depois de descongelado, não volte a congelar.
Preparação: Colocar o produto durante um minuto num banho de água fria. Uma vez descongelado, prepará-lo como o produto fresco

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

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

VALOR/VALOR/VALUE/VALEUR/VALOR	Por/por/par/por(100g)	%RI*	Por/por/par/porzione (100 g)	%RI*
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE/ ENERGIA	501 kJ 120 kcal	6%	501,0 kJ 120,0 kcal	6%
GRASAS/GRASSI/ FATI/ GRAISSÉS /LIPIDOS	15,0 g	21%	15,0 g	21%
De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturati/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0,5 g	3%	0,5 g	3%
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	0 g	0%	0,0 g	0%
De los 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/PROTEINES/PROTEÍNAS	26 g	52%	26 g	52%
SAL/ SALT/ SALT/ SEL/ SAL	0,79 g	13%	0,79 g	13%



* 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 référence d'un adulte moyen (8400kJ / 2000 kcal). O IR é a quantidade diária recomendada de nutrientes para um adulto médio. As necessidades nutricionais de cada indivíduo podem variar dependendo da idade, sexo e atividade física. / * IR: Riferimento ammission 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 ORGANOLEPTICAS/CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS/ CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

- 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. OLO/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/ASPECTO/APPEARANCE: Limpio, Peso y color uniforme / Pulito, de pezuatura 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/Tipica e gradevole/Typical and pleasant/Typique et agréable/Típico e agradável

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

- 5.3.1. CUERPOS EXTRAÑOS/CORPI STRANIFOREIGN 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/CONTRÔLES DE QUALITÉ/CONTROLES DE QUALIDADE

6.1. FÍSICO- QUÍMICAS/ FÍSICO QUÍMICOS / PHYSICAL-CHEMICAL/PHYSICO-CHEMIQUES/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 / Cádmiu (Cd)	0,1 mg/Kg
Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúriu (Hg)	1,0 mg/Kg
Nitrógeno básico volátil total / Total volatile basic nitrogen (NBVT)	50,0 mg/100g
Sulfitos / Solfiti / Sulphites / Sulfites / Sulfitos(SO2)	150,0 mg/Kg

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 / Mélamine / Melamina	2,5 mg/kg
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE
PSP (Toxina paralizante / Tossina paralizzante / Paralytic Toxin / Toxine paralyzante / Toxina Paralitica)	0,8 mg/Kg
DSP (Toxina diarreaica / Tossina diarroica / Diarrhoeal toxin / Toxine diarrhéique / Toxina diarréica)	160 µg/Kg
ASP (Toxina amnésica / Tossina amnesica / Amnesic Toxin / Toxine amnésique / Toxina amnésica)	20,0 mg/Kg

6.2. MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLÓGICHE/ MICROBIOLOGICAL/ MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLÓGICO

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

7. LEGISLACION / LEGISLAZIONE / LEGISLATION / LÉGISLATION / LEGISLAÇÃO

Higiene y seguridad alimentaria	Reglamentos (CE) nº: 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 (y posteriores modificaciones)	PCB s / DIOXINAS / Hidrocarburos	Reglamento (CE) nº 915/2023 (y posteriores modificaciones)
Etiquetado	Reglamentos (CE) nº: 1379/2013 - 1169/2011 (y posteriores modificaciones)	Sustancias Perfluoroalquiladas	Reglamento (UE) nº 1881/2006 (y posteriores modificaciones) Reglamento (UE) Nº 2022/2388)
Envases	Reglamentos (CE) nº: 1935/2004 - 10/2011 (y posteriores modificaciones)	Acrilamida	Reglamento (CE) nº 5158/2017 (y posteriores modificaciones)
Microbiología	Reglamentos (CE) nº: 2073/2005 (y posteriores modificaciones)	Pesticidas	Reglamento (CE) nº 396/2005 (y posteriores modificaciones)
Aditivos	Reglamentos (CE) nº: 1333/2008 - 1334/2008 (y posteriores modificaciones)	Antibióticos	Reglamento (CE) nº 37/2010 (y posteriores modificaciones)
Metales	Reglamento (CE) nº 915/2023 (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 site Web da Agência Espanhola de Segurança Alimentar e Nutricional (AECOSAN);



CIF B94135779
 TELEFONO / PHONE (+34) 986122549

INFORMACION DE LA EMPRESA / COMPANY INFORMATION
 WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.
 Camiño Laranxo Num 17 Int. 36216 - Vigo (Pontevedra)
 ESPAÑA

8. ETIQUETAS / ETICHETTE / LABELS / ÉTIQUETTES / RÓTULOS

7109 LOMO DE ATÚN ALETA AMARILLA SIN PIEL SIN ESPINA SIN SANGACHO ULTRACONGELADO/FILONE DI TONNO A PINNE GIALLE SIPELLE S'IOSSO S'ISANGUE SURGELATO/ QUICK-FROZEN YELLOWFIN TUNA LOIN SKINLESS, BONELESS, BLOODLESS /LONGE DE THON ALBACORE S'IEPAU S'IEPINE S'ISANGUE SURGELÉ / LOMBO DE ATUM-ALBACORA SEM PELE SEM ESPINHA SEM SANGUE CONGELADO

Thunnus albacares (YFT)

Capturado en/ Pescado nel/Caught in/ Pêché dans/ Capturado no
 Arte de pesca/ Attrezzi da pesca/ Fishing gear/ Engins de pêche/Arte de pesca

Fecha de congelación/ Congelato il/ Frozen on/ Produit congelé le/Congelado em: DDMM/YYYY

Consumir preferentemente antes del/ Da consumarsi preferibilmente entro il/ Best before/ A consommer de préférence avant le/Consumir de preferência antes de: DDMM/YYYY

Lote/Lotto/Lot/Lote: XXXX

Conservar a temperatura de congelación (-18°C). Una vez descongelado, no volver a congelar, mantener a temperatura de refrigeración (0-4°C) y consumir antes de 24h. / Conservare a temperatura congelata (-18°C). Una volta scongelato, non ricongelare, conservare a temperatura di frigorifero (0-4°C) e consumare entro 24 ore. / Store at frozen temperature (-18°C). Once defrosted, do not refreeze, keep at refrigeration temperature (0-4°C) and consume within 24 hours. / Conserver à température congelée (-18°C). Une fois décongelé, ne pas recongeler, conserver à température de réfrigération (0-4°C) et consommer dans les 24 heures. / Armazenar em temperatura congelada (-18°C). Depois de descongelado, no voltar a congelar, manter em temperatura de refrigeração (0-4°C) e consumir em 24 horas

Ingredientes/ Ingredienti/ Ingredients/ Ingrédients/ Ingredientes: Atún aleta amarilla(PESCADO)/Tonno a pinne gialle(PESCE)/ Yellowfin tuna(FISH)/Thon albacore(POISSON)/Atum-albacora(PEIXE)

Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS/ Può contenere tracce di CRUSTACEI e MOLLUSCHI/ It may contain traces of CRUSTACEANS and MOLLUSCS/ Il peut contenir des traces de CRUSTACÉS et de MOLLUSQUES/ Pode conter vestígios de CRUSTÁCEOS e MOLUSCOS

WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L. Camiño do Laranxo 17 Int. 36216 Vigo. Pontevedra
 Phone: (+34)986122549 Fax: (+34)986126983 Email: info@wofco-td.com Website: www.wofco-td.com

PESO NETO/PESO NETTO / NET WEIGHT/ POIDS NET/PESO LIQUIDO: XX kg

BUSTA
OTHER Z
RACCOLTA PLASTICA
Verifica le disposizioni del tuo comune per la gestione della raccolta differenziata



2507109+PN+DC

7109 LOMO DE ATÚN ALETA AMARILLA SIN PIEL SIN ESPINA SIN SANGACHO ULTRACONGELADO/FILONE DI TONNO A PINNE GIALLE SIPELLE S'IOSSO S'ISANGUE SURGELATO/ QUICK-FROZEN YELLOWFIN TUNA LOIN SKINLESS, BONELESS, BLOODLESS /LONGE DE THON ALBACORE S'IEPAU S'IEPINE S'ISANGUE SURGELÉ / LOMBO DE ATUM-ALBACORA SEM PELE SEM ESPINHA SEM SANGUE CONGELADO

Thunnus albacares (YFT)

Capturado en/ Pescado nel/Caught in/ Pêché dans/ Capturado no
 Arte de pesca/ Attrezzi da pesca/ Fishing gear/ Engins de pêche/Arte de pesca

Fecha de congelación/ Congelato il/ Frozen on/ Produit congelé le/Congelado em: DDMM/YYYY

Consumir preferentemente antes del/ Da consumarsi preferibilmente entro il/ Best before/ A consommer de préférence avant le/Consumir de preferência antes de: DDMM/YYYY

Lote/Lotto/Lot/Lote: XXXX

Conservar a temperatura de congelación (-18°C). Una vez descongelado, no volver a congelar, mantener a temperatura de refrigeración (0-4°C) y consumir antes de 24h. / Conservare a temperatura congelata (-18°C). Una volta scongelato, non ricongelare, conservare a temperatura di frigorifero (0-4°C) e consumare entro 24 ore. / Store at frozen temperature (-18°C). Once defrosted, do not refreeze, keep at refrigeration temperature (0-4°C) and consume within 24 hours. / Conserver à température congelée (-18°C). Une fois décongelé, ne pas recongeler, conserver à température de réfrigération (0-4°C) et consommer dans les 24 heures. / Armazenar em temperatura congelada (-18°C). Depois de descongelado, no voltar a congelar, manter em temperatura de refrigeração (0-4°C) e consumir em 24 horas

Ingredientes/ Ingredienti/ Ingredients/ Ingrédients/ Ingredientes: Atún aleta amarilla(PESCADO)/Tonno a pinne gialle(PESCE)/ Yellowfin tuna(FISH)/Thon albacore(POISSON)/Atum-albacora(PEIXE)

Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS/ Può contenere tracce di CRUSTACEI e MOLLUSCHI/ It may contain traces of CRUSTACEANS and MOLLUSCS/ Il peut contenir des traces de CRUSTACÉS et de MOLLUSQUES/ Pode conter vestígios de CRUSTÁCEOS e MOLUSCOS

WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L. Camiño do Laranxo 17 Int. 36216 Vigo. Pontevedra
 Phone: (+34)986122549 Fax: (+34)986126983 Email: info@wofco-td.com Website: www.wofco-td.com

PESO NETO/PESO NETTO / NET WEIGHT/ POIDS NET/PESO LIQUIDO: XX kg

CARTONE
PAP 20
RACCOLTA CARTA
Verifica le disposizioni del tuo comune per la gestione della raccolta differenziata



(01)98436807577266(3103)PN(15)Y1MMDD(10)LOTE

9. FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO/ FOTOGRAFIA DEL PRODOTTO/ PRODUCT PHOTOGRAPHY/PHOTOGRAPHIE DU PRODUIT/FOTOGRAFIA DO PRODUTO

9. OBSERVACIONES / OSSERVAZIONI / OBSERVATIONS / OBSERVATIONS / OBSERVAÇÕES

10. 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	JOSE LUIS REY
FIRMA / SIGNATURE / ASSINATURA		 WORLDWIDE FISHING COMPANY <i>five oceans seafood</i> WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L. Camiño Laranxo nº17 Int - 36216 Vigo Pontevedra (España) B-94.135.779	