

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA / INFORMAZIONI AZIENDALI / COMPANY INFORMATION / INFORMATIONS SUR L'ENTREPRISE / INFORMAÇÕES DA EMPRESA

NOMBRE DE LA EMPRESA / NOME DELLA DITTA / COMPANY NAME / NOM DE L'ENTREPRISE /
NOME DA EMPRESA: WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.

CIF: B94135779

DIRECCIÓN / DIREZIONE / ADDRESS / ADRESSE / MORADA: Cmiño. Laramio Num 17 Int. 36216 - (Vigo) - Pontevedra

PAÍS / NAZIONE / COUNTRY / PAYS / PAIS: ESPAÑA

TELEFONO / TELEFONO / PHONE / TÉLÉPHONE / TELEFONE: (+34) 986122549

FECHA / DATA / DATE / DATE / DATA: 12/02/2021

REVISIÓN / REVISIONE / REVIEW / RÉVISION / REVISÃO: 01/03/2024

ED.: 00

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

CÓDIGO / CODICE / CODE / CODE / CODIGO: 006480

DENOMINACIÓN INTERNA: ATUN ALETA AMAR STEAKS SP SE 150/300 5KG

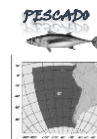
DENOMINACIÓN COMERCIAL: RODAJA DE ATUN ALETA AMARILLA SIN PIEL SIN ESPINA ULTRA CONGELADO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: TRANCE DI TONNO A PINNE GIALLE SENZA PELLE SENZA OSSO SURGELATO

TRADE NAME: QUICK-FROZEN YELLOWFIN TUNA STEAK SKINLESS AND BONELESS

NOM COMMERCIAL: TRANCHE DU THON ALBACORE SANS PEAU SANS ÉPINE SURGELÉ

DESIGNAÇÃO COMERCIAL: POSTA DE ATUM ALBACORA SEM PELE SEM ESPINHA ULTRA CONGELADA



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 / MATERIA PRIMA / RAW MATERIAL / MATÉRIEL BRUT / MATERIA PRIMA (FAM) Atun aleta amarilla / Tunny a pinne gialle / Yellowfin tuna / Thona albacore / Atum albacora Pescado/Pesce/Fish/Poisson/Peixe

2.1.2. INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGRÉDIENTS/INGREDIENTES Atun aleta amarilla(PESCADO) / Tunny a pinne gialle(PESCE) / Yellowfin tuna(FISH) / Thona albacore(POISSON) / Atum albacora(PEIXE)

2.1.3. DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME / DENOMINAÇÃO CIENTÍFICA - ALFA FAO 3 Thunnus albacares YFT

2.1.4. CAPTURADO EN / PESCADO NEL / CAUGHT IN / PÊCHÉ DANS / CAPTURADO NO

2.1.5. ARTE DE PESCA / ATTREZZI DA PESCA / FISHING GEARS / ENGINS DE PÊCHE / ARTE DE PESCA

2.1.6. GLASEO / GLASSATURA / GLAZING / GLACE / GELO

2.1.7. TIPO DE CORTE/TIPO DI TAGLIO/TYPE OF CUT/TYPE DE DÉCOUPE/TIPO DE CORTE

2.1.8. ANCHO DE CORTE / LARGHEZZA DEL TAGLIO / CUTTING WIDTH/LARGUEUR DE COUPE / LARGURA DE CORTE

FAO 77 - Pacifico, centro-oriental / Pacifico centro-orientale / Pacific, Eastern Central / Pacificque, centre-est/ Pacifico Centro-Este
FAO 87 - Pacifico, sudoriental / Pacifico sud-orientale / Pacific, Southeast / Pacificque, sud-est / Pacifico Sureste
Redes de cerco y redes izadas / Reti da circuizione e reti da raccolta / Surrounding nets and lift nets / Filets mailants / Redes de emalhar
Protección/ Protezione/ Protection/Protecteur/Proteção
Rodaja/Trance/Steak/Tranche/Posta
N/A

2.1.9. GRAMAJE / TALLA - GRAMMATURA/FORMATO - WEIGHT/SIZE - POIDS/ TAILLE - PESO / TAMANHO 150/300 g

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 RADIACTIONS ET DES ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS
DECLARAÇÃO DE RADIAÇÕES E ORGANISMOS GENETICAMENTE 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/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
ALLERGÈNE
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.

2.2.3. 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.



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

3.1. 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.

3.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/IE UTILE/VIDA UTIL

18 meses desde la producción (límite 36 meses desde la congelación)/18 mesi dalla produzione (limite 36 mesi dal congelamento)/18 months from production (limit 36 months from freezing)/18 mois à compter de la production (limite 36 mois à compter de la congélation)/18 meses a partir da produção (limite de 36 meses a partir do congelamento)

3.3. 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./Conservar à température 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.

3.4. USO PREVISTO
UTILIZZO PREVISTO
EXPECTED USE
UTILISATION PRÉVUE
USO ESPERADO

Producto con requerimiento de tratamiento térmico para su consumo. Una vez descongelado, no volver a congelar.
Prodotto che richiede un trattamento termico per il consumo. Una volta scongelato, non ricongelare.
Product requiring heat treatment for consumption. Once defrosted, do not refreeze.
Le produit nécessite un traitement thermique avant d'être consommé. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
Produto com necessidade de tratamento térmico para consumo. Depois de descongelado, não volte a congelar.

4. ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS / SPECIFICHE LOGISTICHE /LOGISTICS SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS LOGISTIQUES / ESPECIFICAÇÕES DE LOGÍSTICA													
4.1. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO/ PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO/ PRODUCT PRESENTATION/ PRÉSENTATION DU PRODUIT / APRESENTAÇÃO DO PRODUTO													
4.1.1. PRESENTACIÓN/ PRESENTAZIONE / PRESENTATION/ PRESENTATION / APRESENTAÇÃO			Granel / Sfuso / Bulk / Vrac / Granel										
4.2. ENVASE PRIMARIO / IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKING / EMBALLAGE PRIMAIRE / EMBALAGEM PRIMÁRIA													
4.2.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM		MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA		Estuche/Astuccio/Case/Trousse/Caixa Peso Envase / Peso Imballaggio / Weight Packaging / Poids Emballage / Peso do embalagem Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar									
4.2.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO				N/A									
4.2.3. PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)													
4.3. ENVASE SECUNDARIO / IMBALLAGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKING / EMBALLAGE SECONDAIRE / EMBALAGEM SECUNDÁRIA													
4.3.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM		MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA		Caja/Scatola/Master/Botte/Caixa Peso Envase / Peso Imballaggio / Weight Packaging / Poids Emballage / Peso do embalagem Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar				385 x 250 x 110 mm					
4.3.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO				5 kg									
4.3.3. PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)													
4.4. PALETIZADO/PALLETIZZATO/PALETIZED/PALETTISATION/PALETIZAÇÃO													
4.4.1. CAJA/SCATOLA/BOX/BOÎTE/CAIXAS - CAJAS POR PALLET / SCATOLA PER PALLET / BOXES PER PALLET/ BOÎTES PER PALLET - CAIXAS POR PALETE				PALÉ		Base		Altura/Altezza/Height/Hauteur/Altura		Kg Palet	Total Palet (m)		
				ESTANDAR (1200X800)		144		9		16		720,0 Kg	2,13 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													
4.5. CODIGOS/CODICE A BARRE/BARCODES/CODES-BARRES/CODIGOS DE BARRA													
4.5.1. GTIN13 Bolsa / Busta/ Bag / Sac/ Bolsa				N/A									
4.5.2. GTIN14 Caja/Scatola/Master/Botte/Caixa				18436607575815									
4.5.3. GSI 128				(01) 18436607575815(15)YYMMDQ(10)LOTE									

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	5.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS/ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS																		
<table><tr><th>Por/per/per/par/por(100gr)</th><th>VALOR/VALOR/VALUE/VALEUR/VALOR</th></tr><tr><td>VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA</td><td>431 kJ</td></tr><tr><td></td><td>103 kCal</td></tr><tr><td>GRASAS/GRASSI/ FATI / GRAISSES /LÍPIDOS</td><td>1 g</td></tr><tr><td>De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados</td><td>0,3 g</td></tr><tr><td>HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO</td><td>0,5 g</td></tr><tr><td>De los cuales azúcares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcares</td><td>0 g</td></tr><tr><td>PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEÍNES/PROTEÍNAS</td><td>22 g</td></tr><tr><td>SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL</td><td>0,9 g</td></tr></table>	Por/per/per/par/por(100gr)	VALOR/VALOR/VALUE/VALEUR/VALOR	VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	431 kJ		103 kCal	GRASAS/GRASSI/ FATI / GRAISSES /LÍPIDOS	1 g	De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0,3 g	HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	0,5 g	De los cuales azúcares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcares	0 g	PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEÍNES/PROTEÍNAS	22 g	SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL	0,9 g	5.2.1. COLOR/COLORE/COLOUR/COULEUR/ COR Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce / característica da espécie 5.2.2. OLOR/ODORE/ODOR/ODEUR/CHEIRO Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/ caractéristique de l'espèce / característica da espécie 5.2.3. SABOR/GUSTO/TASTE/GOÛT/GOSTO Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/característica da espécie 5.2.4. TEXTURA/CONSISTENZA/TEXTURE/ Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/Característico de la especie/
Por/per/per/par/por(100gr)	VALOR/VALOR/VALUE/VALEUR/VALOR																		
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	431 kJ																		
	103 kCal																		
GRASAS/GRASSI/ FATI / GRAISSES /LÍPIDOS	1 g																		
De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0,3 g																		
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	0,5 g																		
De los cuales azúcares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcares	0 g																		
PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEÍNES/PROTEÍNAS	22 g																		
SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL	0,9 g																		

6. CONTROLES DE CALIDAD/ CONTROLLI DI QUALITÀ/QUALITY CONTROLS/CONTRÔLES DE QUALITÉ/CONTROLES DE QUALIDADE

6.1. FÍSICO- QUÍMICAS/ FÍSICO QUÍMICOS / PHYSICAL-CHEMICAL/PHYSICO-CHIMIQUES/FÍSICO- QUÍMICAS	6.4. LEGISLACION/LEGISLAZIONE/LEGISLATION/LÉGISLATION/LEGISLAÇÃO										
<table><tr><th>ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE</th><th>LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE</th></tr><tr><td>Piomo / Piombo / Lead / Piomb / Chumbo(Pb)</td><td>0,3 mg/Kg</td></tr><tr><td>Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmiu (Cd)</td><td>1 mg/Kg</td></tr><tr><td>Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúriu (Hg)</td><td>1,0 mg/Kg</td></tr><tr><td>Nitrógeno básico volátil total (NBVT)</td><td>50,0 mg/100 g</td></tr></table>	ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE	Piomo / Piombo / Lead / Piomb / Chumbo(Pb)	0,3 mg/Kg	Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmiu (Cd)	1 mg/Kg	Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúriu (Hg)	1,0 mg/Kg	Nitrógeno básico volátil total (NBVT)	50,0 mg/100 g	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) Acrilamida Reglamento (CE) nº 5158/2017 (y posteriores modificaciones) Pesticidas Reglamento (CE) nº 396/2005 (y posteriores modificaciones) Antibióticos Reglamento (CE) nº 37/2010 (y posteriores modificaciones)
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE										
Piomo / Piombo / Lead / Piomb / Chumbo(Pb)	0,3 mg/Kg										
Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmiu (Cd)	1 mg/Kg										
Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúriu (Hg)	1,0 mg/Kg										
Nitrógeno básico volátil total (NBVT)	50,0 mg/100 g										
6.2. MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL/ MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICO											
<table><tr><th>ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE</th><th>LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE</th></tr><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>< 10⁶ ufc/g</td></tr><tr><td>Enterobacterias totales</td><td>< 10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>No detectado / 25g</td></tr></table>	ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE	Aerobios mesófilos	< 10 ⁶ ufc/g	Enterobacterias totales	< 10 ³ ufc/g	Salmonella spp.	No detectado / 25g			
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE										
Aerobios mesófilos	< 10 ⁶ ufc/g										
Enterobacterias totales	< 10 ³ ufc/g										
Salmonella spp.	No detectado / 25g										
6.3. CONTAMINANTES / CONTAMINANTI / CONTAMINANTS / CONTAMINANTS / CONTAMINANTES											
<table><tr><th>ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE</th><th>LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE</th></tr><tr><td>Sum of dioxins (EQT PCDD/F-OMS):</td><td>3,5 pg/g peso fresco</td></tr><tr><td>Sum of dioxins and PCB similar to dioxins (EQT PCDD/F-PCB-OMS)</td><td>6,5 pg/g peso fresco</td></tr><tr><td>Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)</td><td>75 ng/g peso fresco</td></tr><tr><td>Melamina / Melamina / Melamine / Mélatmine / Melamina</td><td>2,5 mg/kg</td></tr></table>	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	Melamina / Melamina / Melamine / Mélatmine / Melamina	2,5 mg/kg	
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										
Melamina / Melamina / Melamine / Mélatmine / Melamina	2,5 mg/kg										

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 attual 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):

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

7. ETIQUETAS/ ETICHETTE / LABELS / ÉTIQUETTES / RÓTULOS

6480 TRANCE DI TONNO A PINNE GIALLE SURGELATO

Thunnus albacares (YFT)

PESO NETTO: 5 kg
Pescato nel: Atlantico sud-orientale. FAO 47
Attrezzi da pesca: Ami e palangari

Congelato il: 12/03/2023
Da consumarsi preferibilmente entro il: 28/08/2025
Lotto: 24022813422

Ingredienti: Tonno a pinne gialle(PESCE)
Può contenere tracce di **CROSTACEI** e **MOLLUSCHI**
Conservare a temperatura congelata (-18°C). Una volta scongelato, non ricongelare, conservare a temperatura di frigorifero (0-4°C) e consumare entro 24 ore.
Elaborato per: **WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.** Camiño do Laranxo 17 Int. 36216 Vigo (Pontevedra) España – Tel: (+34) 986122549 Email: info@wofco-ltd.com Website : www.wofco-ltd

CARTONE	PELLICOLA INTERNA
PAP 30	HDPE 2
RACCOLTA CARTA	RACCOLTA PLASTICA
Verifica le disposizioni del tuo comune	



(01)18436607575815(15)250828(10)24022813422

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

9. OBSERVACIONES / OSSERVAZIONI / OBSERVATIONS / OBSERVATIONS / OBSERVAÇÕES

FIRMA DEPARTAMENTO DE CALIDAD	FIRMA Y FECHA CLIENTE