


 CIF 894135779  
 TELEFONO / PHONE (+34) 986122549

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

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

CÓDIGO / CODICE / CODE / CODE / CODIGO	002851				FECHA / DATA / DATE / DATA	05/09/2023
DENOMINACIÓN INTERNA	LANGOSTINO ARG COLA P&D 10/30 P/LB A 20 6X1 WOFCO				REVISIÓN/REVISION/REVIEW	19/04/2024
DENOMINACIÓN COMERCIAL	COLA LANGOSTINO AUSTRAL PELADO Y DEVENADO				ED.	01
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CODE DI GAMBERO ARGENTINO CONGELATO					
TRADE NAME	ARGENTINE RED SHRIMP TAILS PEEL AND DEVEINED					
NOM COMMERCIAL	QUEUE DE CREVETTE ROUGE D'ARGENTINE DÉCORTIQUÉ ET DÉVEINÉE					
DESIGNAÇÃO COMERCIAL	MIOLO DE GAMBÃO SEM CASCA E SEM TRIPA					

## 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)	Langostino austral / Gambero argentino / Argentine shrimp / Crevette rouge d'argentine	Molusco/molluschi/Molluscs/Mollusques/Molusco
2.1.2. INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGRÉDIENTS/INGREDIENTES	Langostino austral(CRUSTACEO), conservante (E-223), SULFITOS / Gambero argentino(CRUSTACEI), conservante (E-223), SOLFITI / Argentine shrimp(CRUSTACEANS), preservative (E-223), SULFITES / Crevette rouge d'argentine(CRUSTACÉ), conservateur (E-223), SULFITES / Gambão-argentino(CRUSTACEO), conservante (E-223), SULFITOS	

2.1.3. DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME / DENOMINAÇÃO CIENTÍFICA	Pleoticus muelleri	Cod. 3a FAO: LAA
---	--------------------	------------------

2.1.4. CAPTURADO EN / PESCATO NEL / CAUGHT IN / PÊCHÉ DANS / CAPTURADO NO	FAO 41 - Atlántico Sur/Oeste / Atlantico sud-occidentale / Atlantique, Southwest / Atlantique, sud-ouest / Atlântico Sudoeste
---	---

2.1.5. ARTE DE PESCA / ATTREZZI DA PESCA / FISHING GEARS / ENGINES DE PÊCHE / ARTE DE PESCA	Redes de arrastre / Reti da traino / Trawls / Chaluts / Redes de arrastar
---	---

2.1.6. GLASEO / GLASSATURA / GLAZING / GLACE / GELO	20% (Tolerancia/Tolleranza/Tolerance/Tolérance/Tolerância ±3%)
---	--

2.1.7. TIPO DE CORTE/TIPO DI TAGLIO/TIPO OF CUT/TYPE DE DÉCOUPE/TIPO DE CORTE	Colas/Code/Tail/Queues/Caudas
---	-------------------------------

2.1.8. ANCHO DE CORTE / LARGHEZZA DEL TAGLIO / CUTTING WIDTH/LARGEUR DE COUPE / LARGURA DE CORTE	Pelado y devenado/Sguscate e devenate/Peel & deveined/Décortiquée et déveinée/Descascado e sem veia
--	---

2.1.9. GRAMAJE / TALLA - GRAMMATURA/FORMATO - WEIGHT/SIZE - POIDS/ TAILLE - PESO / TAMANHO	10-30 Pcs/Lb
--	--------------

## 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 aptes 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/does not present harmful active parasites./Il ne présente pas parasite actif nuisible./Não apresenta parasitas ativos nocivos
---	--

2.2.3. ALÉRGENOS	Contiene (C) señalado en la tabla. Puede contener trazas (T) señalado en la tabla, si aplica.	
ALLERGENI	Contiene (C) indicato in tabella. Può contenere tracce (T) indicate in tabella, se applicabile.	
ALLERGENS	Contains (C) indicated in the table. It may contain traces (T) indicated in the table, if applicable.	
ALLERGÈNES	Contient (C) comme indiqué dans le tableau.Peut contenir des traces (T) indiquées dans le tableaule cas échéant.	
ALERGENOS	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.
---	---

2.2.5. ETIQUETADO AMBIENTAL/ETICHETTA AMBIENTALE/ENVIRONMENTAL LABEL	La codificación del empaque 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 destinação, da Decisão 97/129 / CE
--	--



## 3. ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS / 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 / APRESENTAÇÃO	IQF
---	-----

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

3.2.1. ENVASE/EMBALAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA	Estuche/Astuccio/Case/Trousse/Caixa	240 x 240 mm
3.2.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO		Peso Envase / Peso Imballaggio / Weight Packaging / Poids Emballage / Peso do embalagem	20 g (±3%)
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)		800 g	

## 3.3. ENVASE SECUNDARIO / IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKING / EMBALLAGE SECONDAIRE / EMBALAGEM SECUNDÁRIA

3.3.1. ENVASE/EMBALAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA	Caja/Scatola/Master/Boîte/Caixa	400 x 270 x 160 mm
3.3.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO		Peso Envase / Peso Imballaggio / Weight Packaging / Poids Emballage / Peso do embalagem	356g (±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)		4,8 kg (6x800g)	

## 3.4. PALETIZADO/PALETTIZZATO/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/AULTURA	Kg PALET	TOTAL PALET (m)
	ESTANDAR (800x1200)	99	9	11	594,0 Kg 1,91 m

REQUISITO CLIENTE: La altura máxima del pallet no puede ser superior a 1,90 mts, incluyendo la madera. Se comprobará y garantizará: Buen estado (limpieza, calidad), ausencia de clavos que sobresalgan del pallet y uso de una capa intermedia de cartón entre el pallet y la mercancía

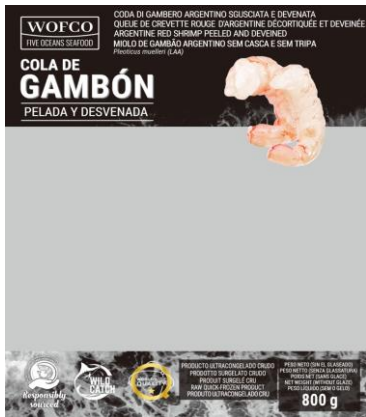
## 3.5. CÓDIGOS/CODICE A BARRE/BARCODES/CODES-BARRES/CODIGOS DE BARRA

3.5.1. GTIN13 (Unidad de venta / Unité de vendita / Sales unit / Unité de vente / Unidade de venda)	7798090450135
3.5.2. GTIN14 (Caja / Scatola / Master / Boîte / Caixa)	17798090450132
3.5.3. GSI 128	N/A

## 3.6. CÓDIGO/CODICE/INTRASTAT

3.6.1. CONSULTA ARANCEL INTEGRADO APLICACIÓN (TARIC) / NOMENCLATURA INTRASTAT	030617990080
---	--------------

4. ETIQUETAS / ETICHETTE / LABELS / ÉTIQUETTES / RÓTULOS



**WOFCO**  
FIVE OCEANS SEAFOOD

**COLA DE GAMBÓN PELADA Y DESVENADA**  
CODA DI GAMBERO ARGENTINO SGLUSCIATA E DEVENATA  
QUEUE DE CREVETTE ROUGE ARGENTINE DECORTIQUEE ET DEVENÉE  
ARGENTINE RED SHRIMP PEELLED AND DEVEINED  
MIXO DE GAMBÃO ARGENTINO SEM CASCA E SEM TRIPA  
Pleoticus muelleri (LAA)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		INFORMAZIONE NUTRIZIONALE		DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	
per 100g		per 100g		per 100g	
Energía	414,4/199 kcal	Energia	414,4/199 kcal	Energía	414,4/199 kcal
Grasas	0,9 g	Grasas	0,9 g	Grasas	0,9 g
de las cuales saturadas	0,0 g	de cui sat. saturate	0,0 g	de cui saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono	0,0 g	Hidratos de carbono	0,0 g	Hidratos de carbono	0,0 g
de los cuales azúcares	0,0 g	de cui zúcher	0,0 g	de cui azúcares	0,0 g
Proteínas	24,4 g	Proteínas	24,4 g	Proteínas	24,4 g
Sales	0,3 g	Sales	0,3 g	Sales	0,3 g

**CONSERVACIÓN**  
Consumir a temperatura congelada (-18/20°C). Una vez descongelada, no volver a congelar. Consumir antes de 24 horas. Temp. de refrigeración: 0-4°C y consumir antes de 36 horas. (Congel. in. Atlantic Softshell) **FAO 41** (Etiq. de pesca: "Fish")

**CONSERVAZIONE**  
Consumire a temperatura congelata (-18/20°C). Una volta scongelata, non congelare. Consumire entro 24 ore. (Congel. in. Atlantic Softshell) **FAO 41** (Etiq. di pesca: "Fish")

**CONSERVAÇÃO**  
Armazenar em temperatura congelada (-18/20°C). Uma vez descongelada, não volte a congelar. Consumir antes de 24 horas. Temp. de refrigeração: 0-4°C e consumir dentro de 36 horas. (Congel. in. Atlantic Softshell) **FAO 41** (Etiq. de pesca: "Fish")

**INGREDIENTES:** Gamba Argentina (Pleoticus muelleri) (E-223) (SALFETES), sal comestível (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221).

**CONSERVATION**  
Store at frozen temperature (-18/20°C). Once defrosted, do not refreeze. Keep at refrigeration temperature (0-4°C) and consume within 36 hours.

**CONSERVAZIONE**  
Store at frozen temperature (-18/20°C). Once defrosted, do not refreeze. Keep at refrigeration temperature (0-4°C) and consume within 36 hours.

**CONSERVAÇÃO**  
Store at frozen temperature (-18/20°C). Once defrosted, do not refreeze. Keep at refrigeration temperature (0-4°C) and consume within 36 hours.

**INGREDIENTES:** Gamba Argentina (Pleoticus muelleri) (E-223) (SALFETES), sal comestível (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221).

**INGREDIENTES:** Gamba Argentina (Pleoticus muelleri) (E-223) (SALFETES), sal comestível (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221).

**INGREDIENTES:** Gamba Argentina (Pleoticus muelleri) (E-223) (SALFETES), sal comestível (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221).

1. Consumir preferentemente antes del 2. Lot. 3. Fecha de congelación. 4. Fecha de elaboración. 5. Producto. 1. Da consumarsi preferibilmente entro il 2. Lotto. 3. Congelato il. 4. Elaborato il. 5. Prodotto.

1. Consumar preferentemente antes de 2. Lote. 3. Fecha de congelación. 4. Elaborado el. 5. Producto.

1. Best before: 2. Lot. 3. Freezing date. 5. Production date.

1. Consumir de preferència abans de: 2. Lote. 3. Congelació em. 4. Elaboració em. 5. Product.

1. 07-20-2025  
2. 310  
3. 08-01-2023  
4. 04-11-2023  
5. Processado en / Elaborato in / Transformé in / Processed in / Processado em: CN 3300/0266  
6. Producto de Argentina / Prodotto de Argentina / Product of Argentina / Produit de Argentina / Produto da Argentina

**WOFCO**  
FIVE OCEANS SEAFOOD

**COLA DE LANGOSTINO AUSTRAL PELADA Y DEVENADA**  
CODA DI GAMBERO ARGENTINO SGLUSCIATA E DEVENATA  
QUEUE DE CREVETTE ARGENTINE DECORTIQUEE ET DEVENÉE  
ARGENTINE RED SHRIMP PEELLED AND DEVEINED  
Pleoticus muelleri (LAA)

Tamaño / Pezzatura / Taille / Size: 10/30 pic./lb.

Producto de Argentina / Prodotto de Argentina / Product of Argentina / Produit d'Argentine / Produto da Argentina

Fecha de congelación / Congelato il / Product congelé / Freezen em: 06/06/2023

Elaborado el / Elaborato in / Processing date: 06/06/2023

Consumir preferentemente antes del / Da consumarsi preferibilmente entro il / À consommer de préférence avant le / Best before: 06/06/2023

Lote / Loto / Lot / Lot: XXXX

Processado en / Elaborato in / Transformé in / Processed in: CN 3300/0266



**WOFCO**  
FIVE OCEANS SEAFOOD

**COLA DE LANGOSTINO AUSTRAL PELADA Y DEVENADA**  
CODA DI GAMBERO ARGENTINO SGLUSCIATA E DEVENATA  
QUEUE DE CREVETTE ARGENTINE DECORTIQUEE ET DEVENÉE  
ARGENTINE RED SHRIMP PEELLED AND DEVEINED  
Pleoticus muelleri (LAA)

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**  
per 100g

Energía	414,4/199 kcal
Grasas	0,9 g
de las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono	0,0 g
de los cuales azúcares	0,0 g
Proteínas	24,4 g
Sales	0,3 g

**CONSERVACIÓN**  
Consumir a temperatura congelada (-18/20°C). Una vez descongelada, no volver a congelar. Consumir antes de 24 horas. Temp. de refrigeración: 0-4°C y consumir antes de 36 horas. (Congel. in. Atlantic Softshell) **FAO 41** (Etiq. de pesca: "Fish")

**CONSERVAZIONE**  
Consumire a temperatura congelata (-18/20°C). Una volta scongelata, non congelare. Consumire entro 24 ore. (Congel. in. Atlantic Softshell) **FAO 41** (Etiq. di pesca: "Fish")

**CONSERVAÇÃO**  
Armazenar em temperatura congelada (-18/20°C). Uma vez descongelada, não volte a congelar. Consumir antes de 24 horas. Temp. de refrigeração: 0-4°C e consumir dentro de 36 horas. (Congel. in. Atlantic Softshell) **FAO 41** (Etiq. de pesca: "Fish")

**INGREDIENTES:** Gamba Argentina (Pleoticus muelleri) (E-223) (SALFETES), sal comestível (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221).

**CONSERVATION**  
Store at frozen temperature (-18/20°C). Once defrosted, do not refreeze. Keep at refrigeration temperature (0-4°C) and consume within 36 hours.

**CONSERVAZIONE**  
Store at frozen temperature (-18/20°C). Once defrosted, do not refreeze. Keep at refrigeration temperature (0-4°C) and consume within 36 hours.

**CONSERVAÇÃO**  
Store at frozen temperature (-18/20°C). Once defrosted, do not refreeze. Keep at refrigeration temperature (0-4°C) and consume within 36 hours.

**INGREDIENTES:** Gamba Argentina (Pleoticus muelleri) (E-223) (SALFETES), sal comestível (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221).

**INGREDIENTES:** Gamba Argentina (Pleoticus muelleri) (E-223) (SALFETES), sal comestível (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221).

**INGREDIENTES:** Gamba Argentina (Pleoticus muelleri) (E-223) (SALFETES), sal comestível (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221).

**INFORMAZIONE NUTRIZIONALE**  
per 100g

Energia	414,4/199 kcal
Grasas	0,9 g
de cui saturate	0,0 g
Hidratos de carbono	0,0 g
de cui zúcher	0,0 g
Proteínas	24,4 g
Sales	0,3 g

**CONSERVAZIONE**  
Consumire a temperatura congelata (-18/20°C). Una volta scongelata, non congelare. Consumire entro 24 ore. (Congel. in. Atlantic Softshell) **FAO 41** (Etiq. di pesca: "Fish")

**CONSERVAÇÃO**  
Armazenar em temperatura congelada (-18/20°C). Uma vez descongelada, não volte a congelar. Consumir antes de 24 horas. Temp. de refrigeração: 0-4°C e consumir dentro de 36 horas. (Congel. in. Atlantic Softshell) **FAO 41** (Etiq. de pesca: "Fish")

**CONSERVATION**  
Store at frozen temperature (-18/20°C). Once defrosted, do not refreeze. Keep at refrigeration temperature (0-4°C) and consume within 36 hours.

**CONSERVAZIONE**  
Store at frozen temperature (-18/20°C). Once defrosted, do not refreeze. Keep at refrigeration temperature (0-4°C) and consume within 36 hours.

**CONSERVAÇÃO**  
Store at frozen temperature (-18/20°C). Once defrosted, do not refreeze. Keep at refrigeration temperature (0-4°C) and consume within 36 hours.

**INGREDIENTES:** Gamba Argentina (Pleoticus muelleri) (E-223) (SALFETES), sal comestível (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221).

**INGREDIENTES:** Gamba Argentina (Pleoticus muelleri) (E-223) (SALFETES), sal comestível (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221).

**INGREDIENTES:** Gamba Argentina (Pleoticus muelleri) (E-223) (SALFETES), sal comestível (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221), corante natural de sódio (E-222), corante natural de sódio (E-221).



WORLDWIDE FISHING COMPANY S.L.  
C/F 894135779  
TELÉFONO / PHONE (+34) 988122549

INFORMACION DE LA EMPRESA / COMPANY INFORMATION  
NOMBRE EMPRESA / COMPANY NAME WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.  
DIRECCIÓN / ADDRESS Camino Larrazo Num 17 Int. 38216 - Vigo (Pontevedra)  
PAÍS / COUNTRY ESPAÑA

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

5.1. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y TRANSPORTE TEMPERATURA DI STOCCAGGIO, DISTRIBUZIONE E TRASPORTO 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. Conservar a -18± 3 °C. Armazenar a uma temperatura de -18±3°C.
5.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/VIE UTILE/VIDA UTIL	36 meses desde la congelación / 36 mesi dal congelamento / 36 months from freezing / 36 mois après la congélation / 36 meses de congelamento
5.3. 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. / Conserver 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.
5.4. 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.
UTILIZZO PREVISTO	Preparación: Colocar el producto en un baño de agua fría hasta su descongelación. Una vez descongelado, prepararlo como el producto fresco.
EXPECTED USE	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.
UTILISATION PRÉVUE	Preparazione: Mettere il prodotto per un minuto in un bagno di acqua fredda. Una volta scongelato, prepararlo come il prodotto fresco.
USO ESPERADO	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. Preparation : 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, 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.

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

**6.1. INFORMACIÓN NUTRICIONAL/DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/NUTRITION DECLARATION/DÉCLARATION NUTRITIONNELLE/DECLARAÇÃO NUTRICIONAL**

VALOR/VALOR/VALUE/VALEUR/VALOR	Por/por/per/par/por(100g)
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ENERGIE / ENERGIA	414 kJ 99 kcal
GRASAS/GRASSI/ FATI/ GRAISSES /LIPIDOS	0,8 g
De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturati/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0,2 g
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	<1 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/ SALT/ SEL/ SAL	0,76 g



\* IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). La IR es la cantidad diaria recomendada 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.

**6.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS/CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS/ CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

6.2.1. 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)
6.2.2. OLORES/ODORE/ODOR: Característico, agradable sin anomalías/Caratteristica, gradevole e privo di note anomale/Characteristics, pleasant without abnormalities/Caractéristique, agréable sans anomalies/Característica, agradável sem anomalias
6.2.3. SABOR/GUSTO/TASTE: Característico, agradable sin anomalías/Caratteristica, gradevole e privo di note anomale/Characteristics, pleasant without abnormalities/Caractéristique, agréable sans anomalies/Característica, agradável sem anomalias
6.2.4. 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
6.2.5. TEXTURA DESPUES DE COCINA/CONSISTEZA DOPO LA COTTURA/TEXTURE AFTER COOKING: Típica y agradable/Típica e gradevole/Typical and pleasant/Typique et agréable/Típico e agradável

**6.3. OTRAS CARACTERÍSTICAS / ALTRE CARATTERISTICHE / OTHER CHARACTERISTICS / AUTRES CARACTÉRISTIQUES / OUTRAS CARACTERÍSTICAS**

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

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

**7.1. FÍSICO- QUÍMICAS/ FÍSICO QUÍMICOS / PHYSICAL-CHEMICAL/PHYSICO-CHIMIQUES/FÍSICO- QUÍMICAS**

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE
Plomo / Piombo / Lead / Piomb / Chumbo(Pb)	0,5 mg/Kg
Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmió (Cd)	0,5 mg/Kg
Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúrio (Hg)	0,5 mg/Kg
Sulfitos	<150 ppm

**7.2. MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL/ MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICO**

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

**7.3. 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
Melamina / Melamina / Melamine / Melamine / Melamina	2,5 mg/Kg

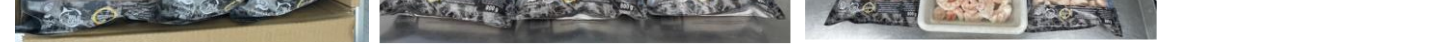
**7.4. LEGISLACION/LEGISLAZIONE/LEGISLATION/LÉGISLATION/LEGISLAÇÃO**

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)
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)

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).

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/seccion/legislacion\\_seg\\_alimentaria.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/legislacion_seg_alimentaria.htm)

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



**9. OBSERVACIONES / OSSERVAZIONI / OBSERVATIONS / OBSERVAÇÕES**

**10. ACEPTACIÓN / ACCETTAZIONE / ACCEPTANCE / ACCEPTATION / ACEITAÇÃO**

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