

Página / Pagina / Page / Página 1/3

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

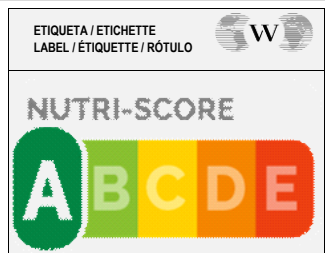
4.1. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE TEMPERATURA DI STOCCAGGIO, DISTRIBUZIONE E TRASPORTO STORAGE, DISTRIBUTION AND TRANSPORT TEMPERATURE TEMPERATURE OF STOCKAGE, DE DISTRIBUTION ET DE TRANSPORT TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE	Conservar a temperatura de -18±3°C. Conservare a -18 ± 3 °C. Store at -18 ± 3 °C. Conserver a -18± 3 °C. Armazenar a uma temperatura de -18±3°C.
4.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/VIE UTILE/VIDA UTIL	30 meses desde la congelación / 30 mesi dal congelamento / 30 months from freezing / 30 mois à partir de la congélation / 30 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 LOTEADA - VIDA ÚTIL IDENTIFICACIÓN DEL LOTE / IDENTIFICAZIONE LOTTO / LOT IDENTIFICATION / IDENTIFICATION DU LOT / IDENTIFICAÇÃO LOTE IDENTIFICACIÓN DE FECHA CONSUMO PREFERENTE / IDENTIFICAZIONE DATA SCADENZA / BEST-BEFORE DATE IDENTIFICATION / IDENTIFICATION OF THE DATE LIMITE DE CONSUMATION / IDENTIFICAÇÃO DA DATA DE VALIDADE	AAOFFDDMM (10 dígitos/cifre/digits/chiffres/dígitos) OF: Orden Fabricación/Ordine Produzione/Production Order/Commande Fabrication/Ordem de fabrico (4 dígitos/cifre/digits/chiffres/dígitos) AA-Anño/Anno/Year/Année/Anno (2 dígitos/cifre/digits/chiffres/dígitos) + MM: Mes/Mese/Month/Mois/Mês (2 dígitos/cifre/digits/chiffres/dígitos) + DD: Día/Dioma/Day/Jour/Dia (2 dígitos/cifre/digits/chiffres/dígitos) DD.MM.AA
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./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 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 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. 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
4.6. CENTRO DE PRODUCCIÓN / CENTRO DI PRODUZIONE / LOCATION OF THE PLANT / CENTRE DE PRODUCTION / CENTRO DE PRODUÇÃO	FANDICOSTA, S.A. Verdeal S/N 36957 Domaio-Moaña (Pontevedra) España 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*	Porción/porção/porção (100 g)	%RI*
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	385 kJ	5%	385,0 kJ	5%
	92 kCal	5%	92,0 kCal	5%
GRASAS/GRASSI/ FATI / GRAISSES /LIPIDOS	1,4 g	2%	1,4 g	2%
De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0,4 g	2%	0,4 g	2%
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	3,1 g	1%	3,1 g	1%
De los cuales azúcares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcares	0,5 g	1%	0,5 g	1%
FIBRA / FIBRE	0 g	0%	0,0 g	0%
PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTÉINES/PROTEÍNAS	16 g	32%	16 g	32%
SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL	0,44 g	7%	0,44 g	7%

* 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 referencia de un adulto medio (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. 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/APPELLO/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/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 STRANI/FOREIGN BODIES: Ausencia/Assenti/Absenti/Absenti/Ausência
5.3.2. PIEZAS ROTAS O DAÑADAS/PEZZI ROTTI O DANNEGGIATI/BROKEN OR DAMAGED PIECES: Ausencia/Assenti/Absenti/Absenti/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-CHIMIQUES/FÍSICO- QUÍMICAS

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)	0,3 mg/Kg
Nitrogeno 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 / 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)
Acrlamida	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):

