



CF 894135779
TELEFONO / PHONE (+34) 986122549

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

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

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

004086
POTA GRAN SOL LIMP TROC CP IQF 15 6X1KG WOFCO
POTA TROCEADA LIMPIA CONGELADA
ANELLI E CIUFFI PULITO DI TOTANO ATLANTICO CONGELATO
FROZEN CLEANED RINGS AND TENTACLES SQUID
ANNEAUX ET TENTACULES DE ENCOMNET NETTOYE CONGELE
ANEIS E TENTACULOS POTÁ LIMPA CONGELADA



FECHA / DATA / DATE / DATA
05/09/2023
REVISIÓN/REVISIONE/REVIEW REVISION/REVISAO:
26/11/2024
ED. 01

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SPECIFICHE DEL PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATIONS/DESCRIPTION DU PRODUIT / DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1. INGREDIENTES Y ESPECIFICACIONES/ INGREDIENTI E SPECIFICHE / INGREDIENTS AND SPECIFICATIONS / INGRÉDIENTS ET SPÉCIFICATIONS

2.1.1. MATERIA PRIMA / MATÉRIA PRIMA / RAW MATERIAL / MATÉRIEL BRUT / MATÉRIA PRIMA (FAM)	Pota / Totano atlántico / Squid / Encomnet / Pota	Molusco/molluschi/Molluscs/Mollusques/Molusco
2.1.2. INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGRÉDIENTS	Pota (MOLLUSCO) / Totano atlántico(MOLLUSCHI) / Squid (MOLLUSCS) / Encomnet (MOLLUSQUE) / Pota (MOLLUSCO)	
2.1.3. DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME / DENOMINAÇÃO CIENTÍFICA	<i>Illex illecebrosus</i>	Cod. 3a FAO: SQI
2.1.4. CAPTURADO EN / PESCADO NEL / CAUGHT IN / PÊCHE DANS / CAPTURADO NO	FAO 27 - Atlántico NorEste / Atlantico nord-orientale / Atlantik, Northeast / Atlantique, nord-est / Atlântico Nordeste	
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	15% (Tolerancia/Tolleranza/Tolerance/Tolerância/Tolerância ±3%)	
2.1.7. TIPO DE CORTE/TIPO DI TAGLIO/TYPE OF CUT/TYPE DE DÉCOUPE/TIPO DE CORTE	Limpio/Pulito/Cleaned/Nettoyé/Limp	
2.1.8. ANCHO DE CORTE / LARGHEZZA DEL TAGLIO / CUTTING WIDTH/LARGEUR DE COUPE / LARGURA DE CORTE	Troceado/Anelli e ciuffi/Rings and tentacles/Anneaux et tentaculos/Anéis e tentáculos	
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 RADIATIONS AND GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS
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 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/PARASITTI/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 ALLERGENOS	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 **MOLLUSCOS**. Ocasionalmente puede contener trazas de **PESCADOS Y CRUSTACEOS** / Contiene **MOLLUSCHI**. Ocasionalmente può contenere tracce di **PESCI 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 codage de l'emballage et les indications d'élimination, de la décision 97/129/CE
A codificação da embalagem e as indicações para descarte, da Decisão 97/129/CE



3. ESPECIFICACIONES 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/ PRÉSENTATION / APRESENTAÇÃO	IQF	
3.2. ENVASE PRIMARIO / IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKING / EMBALLAGE PRIMAIRE / EMBALAGEM PRIMÁRIA		
3.2.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA	Bolsa / Busta/ Bag / Sac/ Bolsa Peso Envase / Peso Imballaggio / Weight Packaging / Poids Emballage / Peso do embalagem Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar
3.2.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITIÃO/COMPOZIÇÃO		
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)		850 g

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: 800441 Cj Anonima 9b 6 kg	390 x 250 x 150 mm 391g (±5%)
3.3.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITIÃO/COMPOZIÇÃO			
3.3.3. PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)			
3.3.4. PALETIZADO/PALETTIZZATO/PALETIZED			

	PALE	BASE	ALTURA/TEZZA/HEIGHT/AUTEUR/AUTURA	Kg PALET	TOTAL PALET (m)
ESTANDAR (800x1200)	117	9	13	702,0 Kg	2,10 m

Se comprará y garantizará : Buen estado (limpieza, calidad), ausencia de clavos que sobresalgan del palet y uso de una capa intermedia de cartón entre el palet 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)	8436565917057
3.5.2. GTIN14 (Caja / Scatola / Master / Boite / Caixa)	18436565917054
3.5.3. GSI 128	(01)18436565917054(15)YYMMDD(10)LOTE

3.6. CÓDIGO/CODICE/CODE INTRASTAT

3.6.1. CONSULTA ARANCEL INTEGRADO APLICACIÓN (TARIC) / NOMENCLATURA INTRASTAT	030743920000
---	--------------

4. ETIQUETAS / ETICHETTE / LABELS / ÉTIQUETTES / RÓTULOS

WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L. Camiño do Laranxo 17 Int. 36216 Vigo (Pontevedra-Spain) | (+34) 986122549 | info@wofco-ltd.com | www.wofco-ltd.com

4086 POTÁ TROCEADA LIMPIA ULTRACONGELADA/ ANELLI E CIUFFI TOTANO ATLANTICO SURGELATO/ LIGNJA KOLUTICI / KRAKOVCI CISTA BRZO ZAMRNUTO / QUICK-FROZEN RINGS AND TENTACLES CLEANED SQUID
Illex illecebrosus(SQI)

Peso neto(sin el glaseado) / Peso netto (senza glassatura) / Netomasza (bez glazure) / Net weight(without glazing): 850 g

Capturado en Atlántico, nordeste- Mar de Irlanda, oeste de Irlanda, Porcupine Bank, Mancha oriental y occidental, canal de Bristol, Celtic Sea - norte y sur, y sureste de Irlanda - este y oeste (Subzona VII/FAO 27.7) Pescado net: Atlántico nor-orientale - Mar d'Irlanda, Fondali ad occidente dell'Irlanda, Banco del Porcupine, la Mancha orientale e occidentale, Canale di Bristol, Celtic Sea settentrionale e meridionale e Fondali a sud-ovest dell'Irlanda - orientali e occidentali (Sottozona VII/FAO 27.7/Lovjenu u: Severoistočni Atlantik -isto more, zapadna Irka, greben Porcupine, Istocni i Zapadni Di La Mancha, Britolski kanal, Katško more - sjever i jug, i jugozapad Irsko - istok i zapad (Polodružje VII) FAO 27.7 Caught in: Atlantic, Northeast-Irish Sea, West of Ireland, Porcupine Bank, Eastern and Western English Channel, Bristol Channel, Celtic Sea North and South, and Southwest of Ireland - East and West (Subarea VII) FAO 27.7

Arte de Pesca: redes de arrastre / Attrezzi da Pesca: reti da traino / Ribolovnog alata: Povlčne mreže/ Fishing gear: Trawls

Fecha de Congelación / Congelato II / Zamrznuto dana / Frozen on: 20/09/2023

Consumir preferentemente antes del fin de / Da consumarsi preferibilmente entro il / Najbolje upotrijebiti do / Best before: 03/05/2025

Lote / Lotto / Lot: /Lot: 2311 11426

Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar consumir entre las 24 h siguientes previo cocinado / Conservare a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore previa cottura / Cuvati na temperaturi od -18°C. Jednom odmrznuti proizvod ne smije se više zamrzavati. Upotrijebiti 24 h nakon odmrzavanja./ Keep at -18°C. Once defrosted, do not refreeze and consume within 24 hours after cooking

Contiene MOLLUSCOS / Contiene MOLLUSCHI // Sadržji MEKUŠČE/ Contain MOLLUSCS
Puede contener trazas de PESCADO Y CRUSTACEOS/Può contenere tracce di PESCE e CROSTACEI/Moze sadržavati tragove RIBA I RAKOVI/It may contain traces of FISH an CRUSTACEANS

Información nutricional por 100 g/Dichiarazione nutrizionale per 100 g/Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g/Nutrition declaration per 100 g:
Valor energético/Energia/Energija/Energy: 385 kJ/92 kcal
Grasas/Graasi/Masti/Fat: 1,4 g
De las cuales saturadas/Di cui acidii grassi saturati/Od kojih zasišene masne kiseline/Of which saturates: 0,4 g
Hidratos de carbono/Carboidrati/Ugljikohidrati/Carbohydrate: 3,1 g
De los cuales azúcares/Di cui zuccheri/Od kojih šećeri/Of which sugars: <0,5 g
Proteínas/Proteine/Bjelančevine/Protein: 15,6 g
Sal/Sale/Sol/Salt: 0,44 g

BUSTA
OTHER 7
RACCOLTA PLASTICA

Verifica le disposizioni del tuo comune per la gestione della raccolta differenziata

WOFCO
FIVE OCEANS SEAFOOD

8 | 436565 917057

WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L. Camiño do Laranxo 17 Int. 36216 Vigo (Pontevedra-Spain) | (+34) 986122549 | info@wofco-ltd.com | www.wofco-ltd.com

4086 POTÁ TROCEADA LIMPIA ULTRACONGELADA/ ANELLI E CIUFFI TOTANO ATLANTICO SURGELATO/ LIGNJA KOLUTICI / KRAKOVCI CISTA BRZO ZAMRNUTO / QUICK-FROZEN RINGS AND TENTACLES CLEANED SQUID
Illex illecebrosus(SQI)

Peso neto(sin el glaseado) / Peso netto (senza glassatura) / Netomasza (bez glazure) / Net weight(without glazing): 5,1 kg

Capturado en Atlántico, nordeste- Mar de Irlanda, oeste de Irlanda, Porcupine Bank, Mancha oriental y occidental, canal de Bristol, Celtic Sea - norte y sur, y sureste de Irlanda - este y oeste (Subzona VII/FAO 27.7) Pescado net: Atlántico nor-orientale - Mar d'Irlanda, Fondali ad occidente dell'Irlanda, Banco del Porcupine, la Mancha orientale e occidentale, Canale di Bristol, Celtic Sea settentrionale e meridionale e Fondali a sud-ovest dell'Irlanda - orientali e occidentali (Sottozona VII/FAO 27.7/Lovjenu u: Severoistočni Atlantik -isto more, zapadna Irka, greben Porcupine, Istocni i Zapadni Di La Mancha, Britolski kanal, Katško more - sjever i jug, i jugozapad Irsko - istok i zapad (Polodružje VII) FAO 27.7 Caught in: Atlantic, Northeast-Irish Sea, West of Ireland, Porcupine Bank, Eastern and Western English Channel, Bristol Channel, Celtic Sea North and South, and Southwest of Ireland - East and West (Subarea VII) FAO 27.7

Arte de Pesca: redes de arrastre / Attrezzi da Pesca: reti da traino / Ribolovnog alata: Povlčne mreže/ Fishing gear: Trawls

Fecha de Congelación / Congelato II / Zamrznuto dana / Frozen on: 20/09/2023

Consumir preferentemente antes del fin de / Da consumarsi preferibilmente entro il / Najbolje upotrijebiti do / Best before: 03/05/2025

Lote / Lotto / Lot: /Lot: 2311 11426

Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar consumir entre las 24 h siguientes previo cocinado / Conservare a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore previa cottura / Cuvati na temperaturi od -18°C. Jednom odmrznuti proizvod ne smije se više zamrzavati. Upotrijebiti 24 h nakon odmrzavanja./ Keep at -18°C. Once defrosted, do not refreeze and consume within 24 hours after cooking

Contiene MOLLUSCOS / Contiene MOLLUSCHI // Sadržji MEKUŠČE/ Contain MOLLUSCS
Puede contener trazas de PESCADO Y CRUSTACEOS/Può contenere tracce di PESCE e CROSTACEI/Moze sadržavati tragove RIBA I RAKOVI/It may contain traces of FISH an CRUSTACEANS

Información nutricional por 100 g/Dichiarazione nutrizionale per 100 g/Prosječna hranjiva vrijednost na 100 g/Nutrition declaration per 100 g:
Valor energético/Energia/Energija/Energy: 385 kJ/92 kcal
Grasas/Graasi/Masti/Fat: 1,4 g
De las cuales saturadas/Di cui acidii grassi saturati/Od kojih zasišene masne kiseline/Of which saturates: 0,4 g
Hidratos de carbono/Carboidrati/Ugljikohidrati/Carbohydrate: 3,1 g
De los cuales azúcares/Di cui zuccheri/Od kojih šećeri/Of which sugars: <0,5 g
Proteínas/Proteine/Bjelančevine/Protein: 15,6 g
Sal/Sale/Sol/Salt: 0,44 g

CARTONE
PAP 20
RACCOLTA CARTA

Verifica le disposizioni del tuo comune

WOFCO
FIVE OCEANS SEAFOOD

(01)18436565917054(15)250503(10)2311 11426


 CIF B94135779
 TELEFONO / PHONE (+34) 986122549

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

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

- 5.1. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN 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.
 Conserver a -18± 3 °C.
 Armazenar a uma temperatura de -18±3°C.
- 5.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/VIE UTILE/VIDA ÚTIL
- 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 mois à partir de la date de production (limite 36 mois à partir de la congélation)/18 meses a partir da data de produção (limite de 36 meses a partir da congelação)
- 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. Preparación: Colocar el producto en un baño de agua fría hasta su descongelación. Una vez descongelado, prepáralo 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

6. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO/ CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO/ PRODUCT CHARACTERISTICS / CARATÉRISTIQUES DU PRODUIT / CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO
6.1. INFORMACIÓN NUTRICIONAL/DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/NUTRITION DECLARATION/DECLARATION NUTRITIONNELLE/DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

VALOR/VALOR/VALUE/VALEUR/VALOR	Porción/porcion/portion(100g)	%RI*	Porción/porcion/porzione (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/ LÍPIDOS	1,4 g	2%	1,4 g	2%
De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturati/ Of which saturated/ 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%
PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEINES/PROTEÍNAS	16 g	31%	16 g	31%
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 pode variar dependendo da idade, sexo e actividade 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: Referência 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/CARATÉRISTIQUES 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. OLOR/ODORE/ODOR: Característico, agradable sin anomalías/Caratteristica, gradevole e privo di note anomale/Characteristics, pleasant without abnormalities/Caractéristique, agréable sans anomalies/Característico, agradável sem anomalias
- 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/Característico, 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 CARATÉRISTIQUES / OUTRAS CARACTERÍSTICAS
- 6.3.1. CUERPOS EXTRAÑOS/CORPI STRANI/FOREIGN BODIES: Ausencia/Assenti/Absenti/Absent/Ausência
- 6.3.2. PIEZAS ROTAS O DAÑADAS/PEZZI ROTTI O DANNEGGIATI/BROKEN OR DAMAGED PIECES: Ausencia/Assenti/Absenti/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-CHEMIIQUES/FÍSICO- QUÍMICAS

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

7.2. MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL/ MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICO

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE
Aerobios mesófilos	< 10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias totales	< 10 ³ 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 / Mèlamine / 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 actualizações de 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

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

9. OBSERVACIONES / OSSERVAZIONI / OBSERVATIONS / OBSERVATIONS / OBSERVAÇÕES
10. ACEPTACIÓN / ACCETTAZIONE / ACCEPTANCE / ACCEPTATION / ACEITAÇÃO

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