

FICHA TÉCNICA/ SCHEDE TECNICA/ TECHNICAL SHEET

CÓDIGO / CODICE / CODE:	000287	
DENOMINACIÓN INTERNA:	CALAMAR PATAG. LIMP T&T 6X1 KG 10 C.WOFCO	
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	CALAMAR PATAGONICO LIMPIO	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	CALAMARO PATAGONICO PULITO	
TRADE NAME:	CLEANED PATAGONIAN SQUID	

1. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO / SPECIFICHE DEL PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

1.1 MATERIA PRIMA / MATERIA PRIMA / RAW MATERIAL (FAM)	Calamar/Calamari/squid	Molusco/molluschi/Molluscs
1.2 DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME - ALFA FAO 3	Loligo gahi	SQP
1.3 ZONA DE CAPTURA / AREA DI CATTURA / CAUGHT ZONE	FAO 41 - Atlántico SurOeste (Atlantic, Southwest)	
1.4 ARTE DE PESCA / ATREZZI DA PESCA / FISHING GEARS	Redes de arrastre / Reti da traino / Trawls	
1.5 GLASEO / GLASSATURA / GLAZING	10%	
1.6 TIPO DE CORTE / TIPO DI TAGLIO / TYPE OF CUT	LIMPIO/PULITO/CLEANED	
1.7 ANCHO DE CORTE / LARGHEZZA DEL TAGLIO / CUTTING WIDTH	N/A	
1.8 GRAMAJE /TALLA / GRAMMATURA/FORMATO / WEIGHT/SIZE	N/A	

2. ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS / SPECIFICHE LOGISTICHE / LOGISTICS SPECIFICATIONS

2.1 PRESENTACIÓN / PRESENTATION	BLOQUE	
2.2 ENVASE PRIMARIO / IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKING	Bolsa/Busta/Bag	
2.3 PESO NETO / PESO NETTO / NET WEIGHT	900g	
2.4 ENVASE SECUNDARIO / IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKING	Caja/Scatola/Master	
2.5 PESO NETO / PESO NETTO / NET WEIGHT	5,4kg	
2.6 VIDA ÚTIL / VIDA UTIL / SHELF LIFE	36 meses/messi/months	
2.7 CAJA/SCATOLA/BOX - CAJAS POR PALLET / SCATOLA PER PALLET / BOXES PER PALLET	C152	152 (8X19)
2.8 GTIN13	8436565912878	
2.9 GTIN14	28436565912872	
2.10 GSI 128	(01) EAN 14 (15) YMMDD (10) LOT	

3. CARACTERÍSTICAS / CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

3.1 FÍSICO- QUÍMICAS/ FÍSICO QUÍMICOS / PHYSICAL-CHEMICAL		3.4 LEGISLACION/LEGISLAZIONE/LEGISLATION																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS</th> <th>LÍMITE/ LIMIT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pb</td> <td>0,3 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Cd</td> <td>1 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Hg</td> <td>0,5 mg/Kg</td> </tr> </tbody> </table>		ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS	LÍMITE/ LIMIT	Pb	0,3 mg/Kg	Cd	1 mg/Kg	Hg	0,5 mg/Kg	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Higiene y seguridad alimentaria</td> <td>178/2002 - 852/2004 - 853/2004</td> </tr> <tr> <td>Etiquetado</td> <td>1379/2013 - 1169/2011</td> </tr> <tr> <td>Envases</td> <td>1935/2004 - 10/2011</td> </tr> <tr> <td>Microbiología</td> <td>2073/2005</td> </tr> <tr> <td>Aditivos</td> <td>1333/2008 - 1334/2008</td> </tr> <tr> <td>Metales</td> <td>1881/2006</td> </tr> <tr> <td>PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos</td> <td>1881/2006</td> </tr> <tr> <td></td> <td>5158/2017</td> </tr> <tr> <td></td> <td>396/2005</td> </tr> <tr> <td></td> <td>37/2010</td> </tr> </tbody> </table>		Higiene y seguridad alimentaria	178/2002 - 852/2004 - 853/2004	Etiquetado	1379/2013 - 1169/2011	Envases	1935/2004 - 10/2011	Microbiología	2073/2005	Aditivos	1333/2008 - 1334/2008	Metales	1881/2006	PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos	1881/2006		5158/2017		396/2005		37/2010
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS	LÍMITE/ LIMIT																														
Pb	0,3 mg/Kg																														
Cd	1 mg/Kg																														
Hg	0,5 mg/Kg																														
Higiene y seguridad alimentaria	178/2002 - 852/2004 - 853/2004																														
Etiquetado	1379/2013 - 1169/2011																														
Envases	1935/2004 - 10/2011																														
Microbiología	2073/2005																														
Aditivos	1333/2008 - 1334/2008																														
Metales	1881/2006																														
PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos	1881/2006																														
	5158/2017																														
	396/2005																														
	37/2010																														
3.2 MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS</th> <th>LÍMITE/ LIMIT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AEROBIOS MESÓFILOS</td> <td>&lt; 10<sup>5</sup> ufo/g</td> </tr> <tr> <td>ENTEROBACTERIAS TOTALES</td> <td>&lt; 10<sup>3</sup> ufo/g</td> </tr> <tr> <td>SALMONELLA spp.</td> <td>Ausencia / 25g</td> </tr> </tbody> </table>		ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS	LÍMITE/ LIMIT	AEROBIOS MESÓFILOS	< 10 <sup>5</sup> ufo/g	ENTEROBACTERIAS TOTALES	< 10 <sup>3</sup> ufo/g	SALMONELLA spp.	Ausencia / 25g																						
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS	LÍMITE/ LIMIT																														
AEROBIOS MESÓFILOS	< 10 <sup>5</sup> ufo/g																														
ENTEROBACTERIAS TOTALES	< 10 <sup>3</sup> ufo/g																														
SALMONELLA spp.	Ausencia / 25g																														
3.3 NUTRICIONALES/NUTRIZIONALE/NUTRITION FACTS																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Por/per/per(100gr)</th> <th>LÍMITE/ LIMITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>VALOR ENERGÉTICO/ VALORE ENERGETICO/ ENERGETIC VALUE</td> <td>92 kcal</td> </tr> <tr> <td>GRASAS/GRASSI/ FAT</td> <td>1,4 g</td> </tr> <tr> <td>De las cuales saturadas/ Di cui saturi/ Of which saturates</td> <td>0,4 g</td> </tr> <tr> <td>HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATES</td> <td>3,1 g</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azucares/ di cui sucrit/ of which sugars</td> <td>0,5 g</td> </tr> <tr> <td>PROTEINAS/ PROTEINE/ PROTEIN</td> <td>15,6 g</td> </tr> <tr> <td>SAL/ SALE/ SALT</td> <td>0,44 g</td> </tr> </tbody> </table>		Por/per/per(100gr)	LÍMITE/ LIMITE	VALOR ENERGÉTICO/ VALORE ENERGETICO/ ENERGETIC VALUE	92 kcal	GRASAS/GRASSI/ FAT	1,4 g	De las cuales saturadas/ Di cui saturi/ Of which saturates	0,4 g	HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATES	3,1 g	De los cuales azucares/ di cui sucrit/ of which sugars	0,5 g	PROTEINAS/ PROTEINE/ PROTEIN	15,6 g	SAL/ SALE/ SALT	0,44 g														
Por/per/per(100gr)	LÍMITE/ LIMITE																														
VALOR ENERGÉTICO/ VALORE ENERGETICO/ ENERGETIC VALUE	92 kcal																														
GRASAS/GRASSI/ FAT	1,4 g																														
De las cuales saturadas/ Di cui saturi/ Of which saturates	0,4 g																														
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATES	3,1 g																														
De los cuales azucares/ di cui sucrit/ of which sugars	0,5 g																														
PROTEINAS/ PROTEINE/ PROTEIN	15,6 g																														
SAL/ SALE/ SALT	0,44 g																														

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

4.1 Mantener a -18° C. Una vez descongelado no volver a congelar. Conservare a -18° C. Una volta scongelato, non ricongelare di nuovo. Keep at -18° C (-0,4 °F). Once defrosted, do not refreeze again.

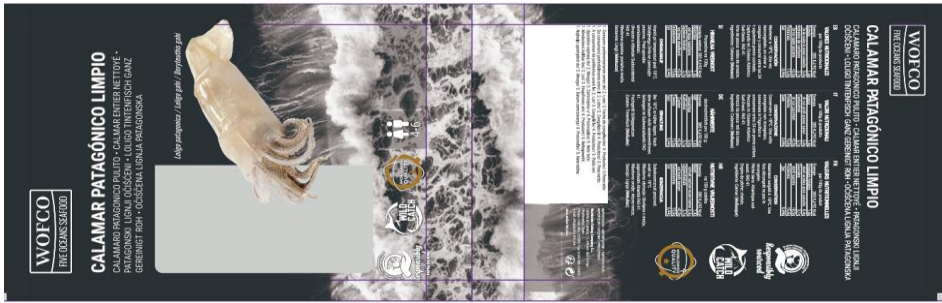
5. INGREDIENTES DEL PRODUCTO / INGREDIENTI DEL PRODOTTO / PRODUCT INGREDIENTS

5.1 INGREDIENTES:	Calamar (mollusco)
5.2 INGREDIENTI:	Calamari (molluschi)
5.3 INGREDIENTS:	Squid (mollusks)

6. DECLARACION DE ALÉRGENOS / DICHIARAZIONE ALLERGENE / ALLERGEN STATEMENT

X				X

7. ETIQUETAS / ETICHETTA / LABELS



8. FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO/ FOTOGRAFIA DEL PRODOTTO/ PRODUCT PHOTOGRAPHY



9. OBSERVACIONES / OSSERVAZIONI / OBSERVATIONS

9.1

FIRMA RESPONSABLE CALIDAD

FIRMA CLIENTE

WORLDWIDE FISHING COMPANY  
 five oceans seafood  
 WORLDWIDE FISHING COMPANY S.L.  
 C/ Arrecife 8, entresuelo, 36940  
 Cangas Morrazo (Pontevedra)  
 B94135779