	FIRMA/ SIGNATURE:	CONFORME CLIENTE/ CLIENT SIGNATURE:	PRODUCT SPECIFICATION-Nº.: : R21205000
	Celia Varela		Nº ESPECIFICACION CLIENTE: Date / Fecha: 19/03/2024 Version: 2
			PRODUCT / PRODUCTO: TRUCHA CONGELADA ASALMONADA IQF 5KG FROZEN IQF RED TROUT 5KG

Grupo Tres Mares S.A.U. Lires S/N 15270 Cee, A Coruña, Spain

Telf: 0034 981 748 004

Nº ECC: E - 12.01220 C / CE

calidadtresmares@caviarpirinea.com

procesadogtm@caviarpirinea.com

El pescado ha de ser sacrificado, manipulado, empaquetado, etiquetado, preparado, procesado, refrigerado o congelado, y almacenado en condiciones al menos equivalentes a aquellas reflejadas en los Reglamentos CE 852/2004 relativo a los productos alimenticios, y CE 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Fish has to be slaughtered, well handed,packed, marked, prepared, processed, frozen and stored under conditions at least equivalents to those laid down in Council Directives CE 852/2004 and CE 853/2004 laying down the health conditions for food products and specific health conditions for animal food products.

El Cliente se compromete a informar al Grupo Tres Mares S.A. en caso de que cambios legislativos relevantes en su país puedan afectar las especificaciones del producto.

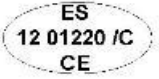
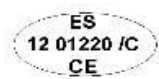
The Client pledge to inform Grupo Tres Mares S.A. in case relevant legislative changes in their country may affect the product specifications.

El producto es libre de pescado o ingredientes genéticamente modificados (OGM), ingredientes irradiados, carne o sus derivados, fosfatos añadidos, agentes colorantes añadidos durante el procesado, conservantes, etoxiquín o cualquier otro aditivo. El nivel de metales pesados, antibióticos, pesticidas organoclorados, Pcb's, debe estar por debajo de los límites CE, reflejados en Reglamento UE 915/2023, Reglamento UE 47/2010, Reglamento UE 2377/90 Reglamento 396/2004.

We confirm that above fish products are free from Genetic manipulated raw material (GMO) or ingredients, irradiated ingredients, beef or its derivatives, added phosphates, colouring agents, preservatives, ethoxiquin any other additives .Levels of heavy metals, antibiotics, organochloric pesticides, pcb's, should be below EC limits, reflected in EU Regulation 915/2023, EU Regulation 47/2010, EU Regulation 2377/90, EU Regulation 396/2004.

DENOMINACIÓN DE VENTA	Trucha eviscerada congelada asalmonada	SALE NAME	Gutted red frozen trout.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO. CARACT. DEL PRODUCTO FINAL	Trucha IQF eviscerada y sin agallas, en caja de 5Kg.	PRODUCT DESCRIPTION	frozen IQF trouts, gilled and gutted, in 5 kg net fish box.
USO ESPERADO:	Establecimientos de restauración colectiva. Población en general.	INTENDED USE	Collective catering establishments. General population.
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	SCIENTIFIC NAME	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
NOMBRE COMERCIAL:	Trucha arco iris	COMERCIAL NAME:	Rainbow trout
COLOR:	Asalmonada Roche min 20	COLOUR:	Red, Roche min 20
INGREDIENTES/ CANTIDAD:	Trucha 100%	INGREDIENTS/ QUANTITY:	Trout 100%
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	Pescado (trucha)	ALLERGEN DECLARATION:	Fish (trout).
GLASEO:	No se permite	GLAZING:	No glaze permitted.
FORMA DE OBTENCIÓN:	Acuicultura	PRODUCTION METHOD	Aquaculture
ORIGEN	Criado en España	ORIGIN	Farmed in Spain
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO:	Recepción, sacrificio / Evisceración mecánica / Lavado e inspección / Clasificación / Envasado / Congelación / Embalaje, paletizado / Almacenamiento / Carga	PROCESS DESCRIPTION:	Reception, slaughter / Mechanical evisceration / Washing and inspection / Grading / Packaging / Freezing / Packing, Palletizing / Storage / Loading
PCC identificados/ APPCC v. nº:		CCP identified/ HACCP v.nº	
PESO PIEZA (g):	200-1000	PIECE WEIGHT (g):	200-1000
PESO NETO :	5000g	NET WEIGHT	5000g
VIDA UTIL:	24 meses desde la fecha de producción.	SHELF LIFE:	24 months from production date.
APARIENCIA:	1. El producto debe ser eviscerado y liberado de agallas, lavado, libre de limos y otros restos, antes de su congelado. 2. El producto será congelado tan pronto como sea posible y no mostrará signos de deshidratación. 3. La carne de la trucha mostrará un color uniforme, característico de la especie y estará libre de hematomas o coloraciones sanguinolentas. 4. No habrá materiales o cuerpos extraños. 5. Los ojos deben ser claros y no hundidos. 6. No habrá peces dañados, rotos o deformes. 7. La piel debe estar intacta y no rota.	APPEARANCE:	1. The product should be gutted and gilled, cleaned, free from slime and other debris prior to freezing. 2. Product should be frozen as quickly as possible and should not show signs of dehydration. 3. The flesh should be a uniform white colour, characteristic of the species and be free from bruising or blood discolouration. 4. There should be no foreign bodies. 5. The eyes should be clear and not sunken. 6. There should be no broken, damaged or distorted fish. 7. The skin should be intact and not ruptured.
OLOR/FLAVOR:	No debe haber olores desagradables, manchas o sabores fangosos.	ODOUR/FLAVOUR:	There should be no off odour, taints or muddy flavours.
TEXTURA:	La carne debe ser firme y no acuosa.	TEXTURE:	There should be no off odour, taints or muddy

BACTERIOLOGIA:	La calidad del producto ha de ser conforme con los siguientes criterios microbiológicos:	BACTERIOLOGY:	The product quality must conform to the following microbiological standards:
	Recuento total (30°C/48h)	10 ⁶ . u.f.c./ g	Total count (30°C/48 h)
	Enterobacterias	10 ³ u.f.c./ g	Enterobacteriaceae
	Salmonella	Ausencia en 25 g	Salmonella
			Absent in 25 g
VALOR NUTRICIONAL	Energía	591 KJ / 141 Kcal	NUTRITIONAL VALUE:
	Proteína	20 g	Energy
	Hidratos de carbono	<0,5g	Protein
	azúcares	<0,5g	Carbohydrates
	Grasa	6,9g	Sugars
	Grasas saturadas	1g	Fat
	Sal	0,15g	Saturated fat
			Salt
			591 KJ / 141 Kcal
			20 g
			<0,5g
			<0,5g
			6,9g
			1g
			0,15g
Condiciones de conservación	Mantener congelado por debajo de -18.	TEMP:	Keep frozen <- 18°C

IDENTIFICACIÓN SEGÚN CE 853/2004:		IDENTIFICATION MARC according EC 853/2004:	
ENVASE INTERNO:		INNER PACKAGING	
EMPAQUETADO /MASTER:	Contiene 5 kg de trucha IQF (peso neto)	PACKAGING MATERIAL:	Contains 5 kg of IQF trout (net weight)
MATERIAL EMPAQUETADO/ MASTER:	Caja de cartón corrugado	PACKAGED MATERIAL/ MASTER:	Brown corrugated cardboard case.
PESO MASTER (g):		MASTER WEIGHT (g):	
DIMENSIONES MASTER:		Master Dimensions:	
ETIQUETA MASTER:	Ver Anexo 1	Master Label:	See Anex 1
PALET:		Palet:	
PESO PALET:	540 Kg peso neto	Palet weight:	540 Kg. net weight
DIMENSIONES PALET:	1200 mm x 800mm (europalet). Altura: 1930 aprox	Dimensions:	1200 mm x 800 mm (europallet). Height: <1850 mm.
Masters por palet:	108	Masters per pallet:	108
Masters por fila:	9	Masters per layer:	9
Filas por pallet:	12	Layers per pallet:	12
Pallet protection:	Flejado. Film estirable.	Pallet protection:	Strapped. Stretchfoil film.
IMPRESO EN FOLIO PALET:	2 folios pallet	Pallet Labels:	2 labels / pallet.

ANEXO 1: ETIQUETA DE LA CAJA



ANEXO 2: IMAGEN DEL ENVASE



Cambios versión 1 : corrección contactos, error glaseo y legislación