

1 – DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: / PRODUCT DESCRIPTION	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO/ PRODUCT NAME	MERLUZA AUSTRAL CL LOMOS C/P SELECTOS 9X2KG 0,2-0,35 IWP Net:18 KG / HAKE CL LOINS S/ON SELECTS 9x2KG 0,2-0,35 IWP Net:18 KG
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	<i>Merluccius australis</i>
ZONA DE CAPTURA / CAPTURE ZONE – HARVESTING AREA	Océano Pacífico, FAO 87. / Pacific, Southeast. FAO 87.
MÉTODO DE CAPTURA / FISHING METHOD	Pesca extractiva / Wild caught
ARTE DE PESCA / FISHING GEAR	Redes de arrastre / Trawls
PAÍS DE ORIGEN / COUNTRY OF ORIGIN	Chile

2- UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO:	
MODO DE EMPLEO PREVISTO	Consumir cocinado / Well cooked before consumed.
MODO DE EMPLEO PREVISIBLE	Consumir cocinado / Well cooked before consumed.
USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO	Crudo / Raw
ÁMBITO DE DISTRIBUCIÓN (mercado de destino)	Consumidores / Consumers

3- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:			
	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL
COLOR / COLOUR	Natural, propio de la especie.	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
SABOR / TASTE	Normal, característico del producto. Sin rancidez.	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
OLOR / SMELL	Normal, olor a fresco. Sin aromas anormales.	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
TEXTURA / TEXTURE	Turgente, firme y tierna, típica de la especie.	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
ASPECTO / ASPECT	Normal, bien conservado.	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider

4- COMPOSICIÓN / LISTA DE INGREDIENTES: / COMPOSITION – INGREDIENT LIST	
(CANTIDAD Ó PROPORCIÓN / QUANTITY OR PROPORTION)	N/A

5- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL CHARACTERISTICS			
	OBJETIVO/ OBJECTIVE	TOLERANCIA/TOLERANCE	CONTROL
CUERPOS EXTRAÑOS / FOREIGN BODIES	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
ALTERACIONES DE LA CARNE	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
RESTOS PERITONEO / BLACK MENBRANE	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
RESTOS DE ESPINAS / BONE REMAINS	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
GLASEO / GLAZING	N/A		
ENVUELTA INDIVIDUALMENTE / IWP	Totalmente cubierta	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
PIEZAS ROTAS / BROKEN UNITS	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
PIEZAS DEFORMES / DEFORMED UNITS	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
PIEZAS PEGADAS / GLUED UNITS	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
QUEMADURAS POR FRÍO / COLD BURNS	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
PARÁSITOS / PARASITES	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
DESHIDRATACIONES / DEHYDRATATIONS	Ausencia / Absence	< 10% de la superficie / < 10% of the surface area	Proveedor / Provider

6- CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES / DIMENSIONAL CHARACTERISTICS			
PARÁMETRO	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL
CALIBRE/SIZE (PIEZAS/KG) FORM (UNITS / KG)	Entre 200-350 grs/pza	+/- 10 gr	Proveedor / Provider
UNIDADES/ESTUCHE / UNITS/BOX	8 unidades/estuche	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
Nº ESTUCHES/CAJA	9	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
PESO NETO / NET WEIGHT	2 kg / 8 KG (9x2KG)	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
PESO ESCURRIDO/ DRAINED WEIGHT	N/A		
FORMA / FORM	Lomos de Merluza c/p y s/esp envueltos individualmente / Hake Loins skin/on and	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider

	boneless IWP.	
--	---------------	--

7- CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS: CHEMICAL CHARACTERISTICS

PARÁMETRO/PARAMETER	OBJETIVO/ OBJECTIVE	TOLERANCIA/TOLERANCE	Legislación aplicable
NBVT	< 35 mg N/100g	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor.
N-TMA	< 15 mg N-TMA/100g	Sin tolerancia / None	Especificaciones del proveedor.
Cadmio / Cadmium	< 0.05 mg/kg	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor.
Mercurio / Mercury	< 0.5 mg/kg	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor.
Plomo / Lead	< 0.30 mg/kg	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor.
Arsénico / Arsenic	< 4 mg/kg	Sin tolerancia / None	Especificaciones del proveedor.
Aditivos / Aditives	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Especificaciones del proveedor.
Benzo(a)pirenos / Benzo(a)pyrene	< 2 µg/kg	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor.
Total dioxinas / Sums of dioxins	< 3.5 pg/g	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor.
Total dioxinas y PCBs / Sums of dioxins and dioxin-like PCBs	< 6.5 pg/g	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor.

8- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

PARÁMETRO/PARAMETER	OBJETIVO/OBJECTIVE	TOLERANCIA/TOLERANCE	Legislación aplicable
Salmonella / 25 g	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor.
Listeria monocytogenes / 25 g	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor.
Vibrio cholerae	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Especificaciones del proveedor.
Recuento total 35°C (ufc/g)	n=5, c=3, m=5x10 ⁵ , M=10 ⁶	Sin tolerancia / None	Especificaciones del proveedor.
E. coli (NMP/g)	n=5, c=3, m=100, M=500	Sin tolerancia / None	Especificaciones del proveedor.
S. aureus (ufc/g)	n=5, c=2, m=100, M=500	Sin tolerancia / None	Especificaciones del proveedor.

9- ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS: GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO´s)

AUSENCIA / ABSENCE

10- ALÉRGENOS: Señalar cuáles: (Reglamento 1169/ 2011, Anexo II) ALLERGENS

	PRESENCIA/ PRESENCE	PRESENCIA CIRCUNSTAN CIAL / SITUATIONAL PRESENCE	AUSENCIA / ABSENCE
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut ó sus variedades híbridas y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 <i>Cereals with gluten (wheat, rye, barley, oats)</i>			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos (<i>crustaceans and by-products</i>)			X
Huevos y productos a base de huevo (<i>eggs and by-products</i>)			X
Pescados y productos a base de pescado, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (<i>Fish and by-products</i>)	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets (<i>Peanuts and by-products</i>)			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el reglamento UE 1169/2011 <i>Soyabean and by-products</i>			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (<i>Milk and by-products</i>)			X
Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfoncigos, nueces macadamia ó nueces de Australia y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (<i>Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts, Pistachio, Macadamia nuts</i>)			X
Apio y productos derivados (<i>celery and by-products</i>)			X
Mostaza y productos derivados (<i>mustard and by-products</i>)			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (<i>Sesame beans and by-products</i>)			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg, ó 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo ó reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante (<i>Anhydride sulphurous and sulphites -concentration over...</i>)			X

Altramuces y productos a base de altramuces (Lupins)			X
Moluscos y productos a base de moluscos (mollusc and by-products)			X

11- CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES: / NUTRITIONAL VALUES

PARÁMETRO / PARAMETER	VALOR POR 100g DE PRODUCTO	VALOR POR PORCIÓN / EACH PORTIONS CONTAINS:	FUENTE
Valor energético / Energy	68 kcal		Proveedor
Grasas / Fats	< 0,5 g		Proveedor
Hidratos de carbono / Carbohydrates	< 0,5 g		Proveedor
Proteínas / Proteins	17 g		Proveedor

12- VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / PRODUCT DURABILITY

24 meses desde la fecha de producción / 24 months from the date of production

13- PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA: / PRESENTATION AND LOGISTICS

PARÁMETRO / PARAMETER	CARACTERÍSTICAS Y MEDIDAS / CHARACTERISTICS AND MEASURES	TOLERANCIA / TOLERANCE	MOTIVO DE RECHAZO / REJECTED REASON
ENVASE PRIMARIO/PRIMARY PACK	ESTUCHE CARTÓN	NO	SI
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	EUROPACÍFICO ALIMENTOS DEL MAR S.L.	NO	SI
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	8435069110131	NO	SI
PESO NETO / NET WEIGHT	2 KG	NO	SI
PESO ESCURRIDO/DRAINED WEIGHT	N/A	NO	SI
ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACK	CAJA MÁSTER CARTÓN	NO	SI
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	PESQUERA FRIOSUR S.A.	NO	SI
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	48435069110139	NO	SI
PESO NETO / NET WEIGHT	18 KG (9x2 KG)	NO	SI
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT	N/A		
PALET / PALLET	EUROPEO (800x1200 mm)	NO	SI
CAJAS POR PALET / BOXES PER PALLET	54 (6x9)	NO	SI
ALTURA POR PALET / HEIGHT PER PALLET	9	NO	SI
CÓDIGO DE BARRAS / BARCODE	N/A	NO	SI

14- ETIQUETADO:

DENOMINACIÓN COMERCIAL/ PRODUCT NAME /	Merluza Austral Lomo Selecto / Pescada Austral Lombo Selecto
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME / NOME CIENTIFICO	<i>Merluccius australis</i>
CALIBRE / SIZE / TAMANHO	200-350 grs/pza
PAIS DE ORIGEN (SI ES NECESARIO) / PAIS DE ORIGEM	Chile
ZONA DE CAPTURA / CAPTURE ZONE / CAPTURADO NO	Océano Pacífico. FAO 87.
MODO DE OBTENCIÓN / FISHING METHOD / MÉTODO DE PRODUÇÃO	Pesca extractiva / Pesca no mar
LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENTS LIST	N/A
PESO NETO / NET WEIGHT / PESO LIQUIDO	2 KG (estuche) / 18 KG (9 x 2 KG) (master)
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT / PESO LIQUIDO ESCORRIDO	N/A
Nº de REGISTRO SANITARIO / SANITARY NUMBER Nº OFICIAL DE APROVAÇÃO DO ESTABLECIMENTO	Exportador: PESQUERA FRIOSUR S.A. // Approval Nº: 11004 Importador: EUROPACÍFICO ALIMENTOS DEL MAR S.L. Puerto Pesquero, Dársena 4, Edif. Barbés 2 36202 – Vigo – Pontevedra - España NºRGSEAA: ES.40.035901/PO.
LOTE / LOTE	Variable

FECHA DE ELABORACIÓN / DATA DE ELABORAÇÃO	Ver en la caja / Ver na caixa dd/mm/aa	
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE / BBD	Consumir preferentemente antes de 24 meses desde la fecha de elaboración. / Consumir de preferência antes do fim de 24 meses após a data de elaboração.	
INDICACIONES DE CONSERVACIÓN / CONSERVAÇÃO	Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. / Manter a -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar	
ALÉRGENOS / OMG´s ALLERGENS / OGM'S	El producto es pescado. No contiene ningún otro alérgeno.	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL VALUES	NUTRIENTE	CANTIDAD POR 100 g
	Energía	68 kcal
	Proteínas	17 g
	Grasas	< 0.5 g
	Hidratos de Carbono	< 0.5 g
OTRAS MENCIONES OBLIGATORIAS / COMPULSORY MENTIONS	Producto congelado. Consumir cocinado. / Produto congelado. Consuma cozido. Sem adição de agua de vidragem.	

15 – CONDICIONES DE TRANSPORTE / CARRIAGE CONDITIONS

PARÁMETRO / PARAMETER	VALOR / VALUE	TOLERANCIA / TOLERANCE	MOTIVO DE RECHAZO REJECTED REASON
TEMPERATURA/ TEMPERATURE	-18°C	+3°C	Si / Yes
HIGIENE / HYGIENE	Capítulo IV, reglamento CE 852/2004. Chapter IV, Regulation (EC) N°852/2004.	Sin tolerancia / None	Si / Yes
EMPRESA AUTORIZADA / AUTHORISED COMPANY	Si / Yes	Sin tolerancia / None	Si / Yes

16 – DECLARACIÓN DE ENVASES

FUNCIÓN / FUNCTION	NATURALEZA / NATURE	PESO (MÁXIMO – MÍNIMO) WEIGHT (MAX-MIN)	DIMENSIONES (cm) BOX DIMENSIONS (cm)	CONTROL
PLÁSTICO AZUL ENVUELTO IWP	ENVASE PRIMARIO PRIMARY PACK	2 g aprox. (x8)	N/A	Interno
ESTUCHE CARTÓN 2 KG NETO CARTON BOX	ENVASE PRIMARIO PRIMARY PACK	70 g aprox. (x9)	25.5 x 6 x 16.5 aprox.	Interno
CAJA MÁSTER CARTÓN 18 KG NETO CARDBOARD BOX	ENVASE SECUNDARIO SECONDARY PACK	475-465 g aprox.	50 x 21 x 27 aprox.	Interno

17 – FOTOGRAFÍAS DE PRODUCTO





Aprobado por: Supply Chain Manager	Aprobado por: Director de Compras / Producción	Aprobado por: Marketing
Fdo:	Fdo:	Fdo:
Fecha:	Fecha:	Fecha:

Aprobado por: Director General	Aprobado por: Director Financiero	Aprobado por: QM
Fdo:	Fdo:	Fdo:
Fecha:	Fecha:	Fecha: