

**INFORMACIÓN DE LA EMPRESA / INFORMAZIONI AZIENDALI / COMPANY INFORMATION / INFORMATIONS SUR L'ENTREPRISE / INFORMAÇÕES DA EMPRESA**

NOMBRE DE LA EMPRESA / NOME DELLA DITTA / COMPANY NAME / NOM DE L'ENTREPRISE / NOME DA EMPRESA: **WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.**  
 CIF: **B94135779**  
 DIRECCIÓN / DIREZIONE / ADDRESS / ADRESSE / MORADA: **Cmiño, Laranzo Num 17 Int. 36216 - (Vigo) - Pontevedra**  
 PAÍS / NAZIONE / COUNTRY / PAYS / PAIS: **ESPAÑA**  
 TELEFONO / TELEFONO / PHONE / TÉLÉPHONE / TELEFONE: **(\*34) 986122549**

FECHA / DATA / DATE / DATE / DATA: **12/02/2021**  
 REVISIÓN / REVISIONE/ REVIEW / RÉVISION / REVISÃO: **12/06/2023**  
 ED.: **02**

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

CÓDIGO / CODICE / CODE / CODE / CODIGO:	<b>001048</b>	
DENOMINACIÓN INTERNA	<b>CALAMAR PATAG LIMP TROC IQF 6X1 15 C WOFCO</b>	
DENOMINACIÓN COMERCIAL	<b>CALAMAR PATAGONICO TROCEADO CONGELADO</b>	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<b>ANELLI E CIUFFO DI CALAMARO PATAGONICO CONGELATO</b>	
TRADE NAME	<b>FROZEN RINGS AND TENTACLES PATAGONIAN SQUID</b>	
NOM COMMERCIAL	<b>CALMAR PATAGONIE TRONÇONNÉ CONGÉLÉ</b>	
DESIGNAÇÃO COMERCIAL	<b>ANEIS E TENTACULOS DE LULA CONGELADA</b>	

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

<b>2.1. INGREDIENTES Y ESPECIFICACIONES/ INGREDIENTI E SPECIFICHE / INGREDIENTS AND SPECIFICATIONS / INGRÉDIENTS ET SPÉCIFICATIONS</b>	
2.1.1. MATERIA PRIMA / MATÉRIA PRIMA / RAW MATERIAL / MATÉRIEL BRUT / MATÉRIA PRIMA (FAM)	Calamar patagónico/ Calamario patagonico/ Patagonian squid/ Calmar patagonie/ Lula
2.1.2. INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGRÉDIENTS/INGREDIENTES	Calamar patagónico(MOLLUSCO)/ Calamario patagonico(MOLLUSCHII) Patagonian squid(MOLLUSCSY) Calmar patagonie(MOLLUSQUE)/ Lula(MOLLUSCO)
2.1.3. DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME / DENOMINAÇÃO CIENTÍFICA - ALFA FAO 3	Loligo patagonica/ Doryteuthis gahi/ Loligo gahi
2.1.4. CAPTURADO EN / PESCATO NEL / CAUGHT IN / PÊCHÉ DANS / CAPTURADO NO	FAO 41 - Atlántico Sur/Oeste / Atlântico sud-occidentale / Atlantic, Southwest / Atlantique, sud-ouest / Atlântico Sudoeste
2.1.5. ARTE DE PESCA / ATTREZZI DA PESCA / FISHING GEARS / ENJINS DE PÊCHE / ARTE DE PESCA	Redes de arrastre / Reti da traino / Tráwis / Chaluts / Redes de arrastar
2.1.6. GLASEO / GLASSATURA / GLAZING / GLACE / GELO	15%
2.1.7. TIPO DE CORTE/TIPO DI TAGLIO/TYPO DE CUT/TYPO DE DÉCOUPE/TIPO DE CORTE	Limpio/Pulito/Cleaned/Nettoyé/Limpo
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 RADIATIONI E ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI / DECLARATION OF RADIATION AND GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS / DECLARATION DES RADIATIONS ET DES ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS / DECLARAÇÃO DE RADIACÕES 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 / 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/PARASITI/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. ALERGENOS / ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE / ALERGENOS**  
 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.

**2.2.3. 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. 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.Producto que requer tratamento térmico para consumo.

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

3.1. 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. / Conservar a -18± 3°C. / Armazenar a uma temperatura de -18±3°C.
3.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/VIE UTILE/VIDA UTIL	36 meses desde la congelación/36 mesi dal congelamento/36 months from freezing/36 mois après la congélation/36 meses de congelamento
3.3. 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./Conservar 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.
3.4. USO PREVISTO / UTILIZZO PREVISTO / EXPECTED USE / UTILISATION PRÉVUE / USO ESPERADO	Producto con requerimiento de tratamiento térmico para su consumo. Una vez descongelado, no volver a congelar. / Prodotto che richiede un trattamento termico per il consumo. Una volta scongelato, non ricongelare. / Product requiring heat treatment for consumption. Once defrosted, do not refreeze. / Le produit nécessite un traitement thermique avant d'être consommé. Une fois décongelé, ne pas recongeler. / Produto com necessidade de tratamento térmico para consumo. Depois de descongelado, não volte a congelar.

4. ESPECIFICACIONES LOGISTICAS / SPECIFICHE LOGISTICHE / LOGISTICS SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS LOGISTIQUES / ESPECIFICAÇÕES DE LOGÍSTICA	
4.1. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO/ PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO/ PRODUCT PRESENTATION/ PRÉSENTATION DU PRODUIT / APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	
4.1.1. PRESENTACIÓN/ PRESENTAZIONE/ PRESENTATION/ PRÉSENTATION/ APRESENTAÇÃO	IQF
4.2. ENVASE PRIMARIO / IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKING / EMBALLAGE PRIMAIRE / EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.2.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA
4.2.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOZIÇÃO	Bolsa / Busta/ Bag / Sac/ Bolsa
4.2.3. PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)	240 x 340 mm 850 g
4.3. ENVASE SECUNDARIO / IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKING / EMBALLAGE SECONDAIRE / EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
4.3.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA
4.3.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOZIÇÃO	Caja/Scatola/Master/Boîte/Caixa
4.3.3. PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)	397 x 270 x 140 mm 5,1 kg
4.4. PALETIZADO/PALLETIZZATO/PALETIZED/PALETTISATION/PALETIZAÇÃO	
4.4.1. CAJA/SCATOLA/BOX/BOÎTE/CAIXAS - CAJAS POR PALLET / SCATOLA PER PALLET / BOXES PER PALLET/BOÎTES PER PALLET - CAIXAS POR PALETE	C104
4.4.2. Base	8
4.4.3. Altura/Altezza/Height/Hauteur/Altura	13
4.5. CÓDIGOS/CODICE A BARRE/BARCODES/CODES-BARRES/CODIGOS DE BARRA	
4.5.1. GTIN13	8436565910553
4.5.2. GTIN14	N/A
4.5.3. GSI 128	(01)18436565910550(15)YYMMDD(10)LOTE

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	5.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS/ CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTIQUES/CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Por/per/par/por(100gr)</th> <th>LÍMITE/LIMITE/ LIMIT/LIMITE/ LIMITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA</td> <td>385 kJ</td> </tr> <tr> <td>GRASAS/GRASSI/ FATI/ GRAISSES /LÍPIDOS</td> <td>92 kcal</td> </tr> <tr> <td>De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados</td> <td>1,4 g</td> </tr> <tr> <td>HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO</td> <td>0,4 g</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azúcares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcare</td> <td>3,1 g</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEÍNES/PROTEÍNAS</td> <td>0,5 g</td> </tr> <tr> <td>SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL</td> <td>15,6 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>0,44 g</td> </tr> </tbody> </table>	Por/per/par/por(100gr)	LÍMITE/LIMITE/ LIMIT/LIMITE/ LIMITE	VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	385 kJ	GRASAS/GRASSI/ FATI/ GRAISSES /LÍPIDOS	92 kcal	De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	1,4 g	HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	0,4 g	De los cuales azúcares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcare	3,1 g	PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEÍNES/PROTEÍNAS	0,5 g	SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL	15,6 g		0,44 g	<p>5.2.1. COLOR/COLORE/COLOUR/COULEUR/ COR</p> <p>5.2.2. OLOR/ODORE/ODOR/ODEUR/CHEIRO</p> <p>5.2.3. SABOR/GUSTO/TASTE/GOÛT/GOSTO</p> <p>5.2.4. TEXTURA/CONSISTENZA/TEXTURE/ TEXTURE/TEXTURA</p>
Por/per/par/por(100gr)	LÍMITE/LIMITE/ LIMIT/LIMITE/ LIMITE																		
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	385 kJ																		
GRASAS/GRASSI/ FATI/ GRAISSES /LÍPIDOS	92 kcal																		
De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	1,4 g																		
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	0,4 g																		
De los cuales azúcares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcare	3,1 g																		
PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEÍNES/PROTEÍNAS	0,5 g																		
SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL	15,6 g																		
	0,44 g																		

6. CONTROLES DE CALIDAD/ CONTROLLI DI QUALITÀ/QUALITY CONTROLS/CONTRÔLES DE QUALITÉ/CONTROLES DE QUALIDADE

6.1. FISICO- QUIMICAS / FISICO QUIMICOS / PHISICAL-CHEMICAL/PHYSICO-CHIMIQUES/FISICO- QUIMICAS	6.3. LEGISLACION/LEGISLAZIONE/LEGISLATION/LEGISLAÇÃO								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE</th> <th>LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Piomo / Piombo / Lead / Piomb / Chumbo(Pb)</td> <td>0,3 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmió (Cd)</td> <td>1 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúrio (Hg)</td> <td>0,3 mg/Kg</td> </tr> </tbody> </table>	ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE	Piomo / 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	<p>Higiene y seguridad alimentaria</p> <p>Etiquetado</p> <p>Envases</p> <p>Microbiología</p> <p>Aditivos</p> <p>Metales</p> <p>PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos</p> <p>Acilamida</p> <p>Pesticidas</p> <p>Antibióticos</p>
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE								
Piomo / 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								
<p>6.2. MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLIGICHE/ MICROBIOLOGICAL/ MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE</th> <th>LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>&lt; 10<sup>6</sup> uof/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacterias totales</td> <td>&lt; 10<sup>3</sup> uof/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>No detectado / 25g</td> </tr> </tbody> </table>	ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE	Aerobios mesófilos	< 10 <sup>6</sup> uof/g	Enterobacterias totales	< 10 <sup>3</sup> uof/g	Salmonella spp.	No detectado / 25g	<p>Reglamentos (CE) nº: 1782/2002 - 852/2004 - 853/2004 (y posteriores modificaciones)</p> <p>Reglamentos (CE) nº: 1379/2013 - 1169/2011 (y posteriores modificaciones)</p> <p>Reglamentos (CE) nº: 1935/2004 - 10/2011 (y posteriores modificaciones)</p> <p>Reglamentos (CE) nº: 2073/2005 (y posteriores modificaciones)</p> <p>Reglamentos (CE) nº: 1333/2008 - 1334/2008 (y posteriores modificaciones)</p> <p>Reglamento (CE) nº 2022/617</p> <p>Reglamento (CE) nº 1881/2006 (y posteriores modificaciones)</p> <p>Reglamento (CE) nº 5158/2017 (y posteriores modificaciones)</p> <p>Reglamento (CE) nº 396/2005 (y posteriores modificaciones)</p> <p>Reglamento (CE) nº 37/2010 (y posteriores modificaciones)</p>
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE								
Aerobios mesófilos	< 10 <sup>6</sup> uof/g								
Enterobacterias totales	< 10 <sup>3</sup> uof/g								
Salmonella spp.	No detectado / 25g								

7. ETIQUETAS / ETICHETTE / LABELS / ÉTIQUETTES / RÓTULOS

1- DD/MM/YYYY  
 2- XXXX  
 3- DD/MM/YYYY  
 4- 5443  
 5- Marruecos/Marocco/Maroko/Maroc/Maroko/Marokko  
 6- 900 g



Importado por/Importato da/Uvožene/Importé par/Proizvodac: WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.  
 Camino do Laranxo 17. int. 36218. Vigo (Pontevedra) ESPAÑA - Phone: (+34) 986-122549 Fax: (+34) 986-126983  
 1048 CALAMAR PATAG. TROC. CONGELADO/ ANELLI E CIUFFI DI CALAMARO PATAGONICO/ REŽANI PATAGONSKI LIGNJI (LOUKE IN OBROCKI) S KOZO / CALMAR DE PATAGONIE TRONÇONNÉ / LIGNJA PATAGONIJSKA KOLUTICI I KRAKOVI  
 Peso neto / Peso netto / Neto težà / Poids net / Neto težina : 5,10 Kg (6x850g)  
 Especie/Especie/Vrsta/Espèce/Vrsta: Loligo patagonica / Loligo gahi / Doryteuthis gahi  
 Capturado en: Atlántico sudoeste FAO 41 / Pescado nell: Atlantico Sud-occidentale FAO 41 /  
 Ulovljeno: juznozhodni Atlantik FAO 41 / Pêché au: Atlantique Sud-Ouest FAO 41 / Ulovljeno: juzozapadni Atlantik FAO 41  
 Arte de Pesca: redes de arrastre / Attrezzi da Pesca: reti da traino / Ribolovno orodje: vlecne mreže / Engins de Pêche: Chaluts / Ribolovna oprema: povlacna mreža.  
 Origen: Marruecos / Origine: Marocco / Porekła: Marokko / Origine: Maroc / Izvor: Maroko.  
 Productor/Productore/Proizvajalca/Producteur/Proizvodac: 5443  
 Lote/Lotto/Lot/Lot/Mnogo: XXXX  
 Fecha de Congelación / Congelato il / Zamrzjena v / Date de congélation/Datum zamrzavanja: DD/MM/YYYY  
 Fecha de Elaboración /Data di produzione/ Datum izdelave/ Date d'elaboration / Datum razrade: DD/MM/YYYY  
 Consumir preferentemente antes del /Da consumarsi preferibilmente entro il /Uporabno najmanj do / A consommer de préférence/Najbolje upotrijebiti do: DD/MM/YYYY  
 Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar y 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 / Hraniti pri temperaturi pod -18°C.  
 Otdajenega živila ne zamrzujte ponovno. Pred uporabo termično obdelati /  
 Maintenir surgelé à -18°C. Une fois décongelé ne pas le recongeler / Dubokosmrznuti proizvod cuvati na -18°C. Ne zamrzavati iznova nakon odmrzavanja.  
 Contiene MOLUSCOS / Contiene MOLUSCHI / Vsebuje MEHKUZCE / Contient des MOLLUSQUES / Sadržj MEKUSCE



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



9. OBSERVACIONES / OSSERVAZIONI / OBSERVATIONS / OBSERVATIONS / OBSERVAÇÕES

FIRMA DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FIRMA Y FECHA CLIENTE

WORLDWIDE FISHING COMPANY  
WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.  
Camilo Lugo 17 Int - 36216 Vigo  
Pontevedra ( España )  
B-04.135.779