



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

NOMBRE COMERCIAL: Filete de merluza del Cabo MSC con piel PBO.

SALES NAME: **MSC Cape hake fillets skin on PBO**.

NOMBRE CIENTÍFICO / SCIENTIFIC NAME: *Merluccius capensis / paradoxus*.

ZONA CAPTURA / CATCH NAME: Atlántico Sudeste, FAO 47 / Southeast Atlantic FAO 47.

ORIGEN / ORIGIN: Namibia.

ARTE DE PESCA / FISHING GEAR: Redes de arrastre / Trawls.

PRESENTACIÓN: Filetes de merluza del Cabo con piel, sin espinas\*, interfoliados, congelado a bordo (ultracongelado).

PRESENTATION: *Cape hake fillet skin on, pinbone out\**, interleaved, frozen on board (deep frozen).

\*Según CODEX alimentarius se permite una espina de  $\geq 10$  mm de longitud, o  $\geq 1$  mm de diámetro por kilogramo de producto; una espina  $\leq 5$  mm de longitud no se considera un defecto siempre y cuando diámetro sea  $< 2$  mm / According to CODEX alimentarius is allowed 1 bone per kg of product  $\geq 10$  mm in length, or  $\geq 1$  mm in diameter; a bone  $\leq 5$  mm in length, is not considered a defect if its diameter is  $< 2$  mm.



## CERTIFICACIÓN FACTORIA PRODUCTORA / PRODUCTION SITE CERTIFICATION

AUTORIDAD SANITARIA  
HEALTH AUTHORITY



IFS / BRC

## PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT PRESENTATION

| TALLA (g)          | 2 - 4 / 4 - 6 / 6 - 8                                     | SIZE (g)            |
|--------------------|---|---------------------|
|                    | 2 - 4 (56 - 112g), 4 - 6 (112 - 168g), 6 - 8 (168 - 224g) |                     |
| PESO CON GLASEO    | -   | WEIGHT WITH GLAZING |
| PESO ESCURRIDO     | 7 kg  | DRAINED WEIGHT      |
| GLASEO (%)         | 0%  | GLAZING (%)         |
| PESO CAJA, FORMATO | 1 x 7 kg, INT / INTL                                      | BOX WEIGHT, FORMAT  |

## COMPOSICIÓN / COMPOSITION

INGREDIENTES: Merluza del Cabo (*Merluccius capensis / paradoxus*).

INGREDIENTS: **Cape hake** (*Merluccius capensis / paradoxus*).

ALÉRGENOS: **PESCADO**.

ALERGENS: **FISH**.

DECLARACIÓN DE OMG: Este producto no contiene, está elaborado o se ha producido a partir de OMG, ni ha sido obtenido a partir de animales alimentados por piensos que contienen OMG.

GMO STATEMENT: This product doesn't contain, isn't made up of or has not been produced from GMO, it has also not been obtained from animals nourished by fodder containing GMO.

## VALORES NUTRICIONALES POR 100g / NUTRITIONAL VALUES PER 100g

|                              |          |                         |
|------------------------------|----------|-------------------------|
| ENERGÍA (kJ / kcal)          | 311 / 73 | ENERGY (kJ / kcal)      |
| GRASAS (g)                   | 0,6      | FAT (g)                 |
| DE LAS CUALES: SATURADAS (g) | 0,3      | OF WHICH: SATURATES (g) |
| HIDRATOS DE CARBONO (g)      | 0        | CARBOHIDRATES (g)       |
| DE LOS CUALES: AZÚCARES (g)  | 0        | OF WHICH: SUGAR (g)     |
| PROTEÍNAS (g)                | 17       | PROTEIN (g)             |
| FIBRA (g)                    | -        | FIBRE (g)               |
| SAL (g)                      | 0,32     | SALT (g)                |

## LOTE - VIDA ÚTIL / LOT - SHELF LIFE

LOTE / LOT: XXYYZZ; XX: Buque / vessel (7R Minchos noveno, 9R campá), YY: Año / year, ZZ: Marea / trip.

VIDA ÚTIL / SHELF LIFE: 24 meses desde la fecha de congelación. 24 months from freezing date.

## ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / STORAGE AND TRANSPORT

Conservar y transportar a temperatura igual o inferior de  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Conserve and transport at a temperature the same as or less than  $-18^{\circ}\text{C}$ .

IBERICA DE CONGELADOS, S.A.U.



## MODO DE UTILIZACIÓN / PREPARATION

Descongelar en refrigeración y cocinar previamente al consumo. No volver a congelar una vez descongelado.

Defrost in refrigerator and cook previous to consumption. Do not refreeze once defrosted.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

|                               |   |                               |
|-------------------------------|---|-------------------------------|
| <i>Aerobios mesófilos</i>     | $\leq 1 \times 10^6$ ufc/g                | <i>Mesophilic aerobic</i>     |
| <i>Escherichia coli</i>       | $\leq 1 \times 10^2$ ufc/g                | <i>Escherichia coli</i>       |
| <i>Staphylococcus aureus</i>  | $\leq 1 \times 10^2$ ufc/g                | <i>Staphylococcus aureus</i>  |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | $\leq 1 \times 10^2$ ufc/g                | <i>Listeria monocytogenes</i> |
| <i>Salmonella spp</i>         | No detectado en 25g / Not detected in 25g | <i>Salmonella spp</i>         |

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTICS

| Metales                          |                       |                   | Metales                 |
|----------------------------------|-----------------------|-------------------|-------------------------|
|                                  | Plomo                 | $\leq 0,3$ mg/kg  | Lead                    |
|                                  | Mercurio              | $\leq 0,5$ mg/kg  | Mercury                 |
|                                  | Cadmio                | $\leq 0,05$ mg/kg | Cadmium                 |
| * Dioxinas y PCB                 | Suma dioxinas         | $\leq 3,5$ µg/g   | Sum of dioxins          |
|                                  | Suma dioxinas y PCB   | $\leq 6,5$ µg/g   | Sum of dioxins and PCBs |
|                                  | Suma PCB no similares | $\leq 75$ ng/g    | Non dioxin-like PCBs    |
| * Sustancias Perfluoroalquiladas | PFOS                  | $\leq 2$ µg/kg    | PFOS                    |
|                                  | PFOA                  | $\leq 0,2$ µg/kg  | PFOA                    |
|                                  | PFNA                  | $\leq 0,5$ µg/kg  | PFNA                    |
|                                  | PFHxS                 | $\leq 0,2$ µg/kg  | PFHxS                   |
|                                  | Suma                  | $\leq 2$ µg/kg    | Sum                     |

\* Peso en fresco / wet weight

## PARÁSITOS / PARASITES

Los criterios aplicados sobre parásitos en este producto cumplen la legislación vigente aplicada en la U.E.

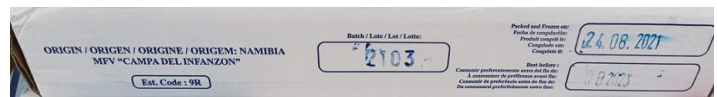
The criteria used for parasites in this product comply with legislation applied on the E.U.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color y sabor característicos de la especie. Olor a fresco. Aspecto uniforme, sin signos de deshidratación

Color and flavor characteristic of the species. Smell of fresh. Uniform appearance, without signs of dehydration.

## ETIQUETADO / LABELLING



IDIOMAS ETIQUETADO: Español, portugués, inglés, italiano, francés.

LABEL LANGUAGES: Spanish, Portuguese, English, Italian, French.

El producto cumple con la Legislación Europea en cuestiones de etiquetado y seguridad alimentaria

The product complies with European Legislation on labelling matters and food security.

**DATOS LOGÍSTICOS / LOGISTIC INFORMATION**

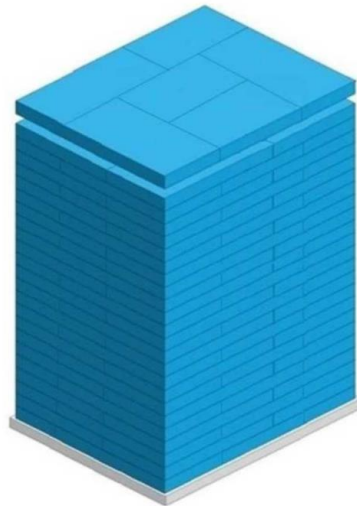
|                               |             |                             |
|-------------------------------|-------------|-----------------------------|
| Estuches por caja             | 1           | Boxes per master            |
| Peso Caja (kg)                | 7           | Weight box (kg)             |
| Cajas por Base de Palé EUR    | 6           | Boxes per pallet base (EUR) |
| Bases por Palé (en altura)    | 24          | Bases per pallet            |
| Cajas por Palé                | 144         | Boxes per pallet            |
| Peso Neto Palé (kg)           | 1008        | Pallet Net Weight (kg)      |
| Peso Bruto Palé (kg)          | 1110 aprox. | Pallet Gross Weight (kg)    |
| Altura del palé (m)           | 1,90 aprox  | Pallet Height (m)           |
| Código GTIN13 Unidad de venta | -           | GTIN13 sales unit           |
| Código GTIN14 Cartón Máster   | -           | GTIN14 Master box           |

**CARACTERÍSTICAS DE EMBALAJE / LOGISTIC INFORMATION**

|  | TIPO / KIND                 | MATERIAL                   | REF.   | MEDIDAS (Largo x Ancho x Alto) mm /<br>MEASUREMENT<br>(Length x Width x Height) mm aprox. | PESO (g) /<br>WEIGHT (g) aprox. | ETIQUETA / LABEL |
|--|-----------------------------|----------------------------|--------|---|---------------------------------|------------------|
| EMBALAJE PRIMARIO /<br>PRIMARY PACKAGING     | Lámina /<br>Film            | * LDPE 4<br>PLASTICA       | NMBL01 | Variable x 385  | 200                             | NO               |
| EMBALAJE PRIMARIO 2/<br>2 PRIMARY PACKAGING  | Bolsa /<br>Bag              | * LDPE 4<br>PLASTICA       | NMBL03 | 680 x 270 x 60  | 18                              | NO               |
| EMBALAJE SECUNDARIO /<br>SECONDARY PACKAGING | Caja máster /<br>Master box | * PAP 20<br>CARTÓN / BOARD | O 3969 | 489 x 256 x 73  | 300                             | SI / YES         |

\* Paper and plastic collection / Check the local municipal guidelines.

\* Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

**REVISIÓN / REVIEW**

| Edición / Edition | Fecha / Date | Motivo de la revisión / Review's reason |
|-------------------|--------------|---|
| 1                 | 19/04/2021   | Inicial.                                |
| 2                 | 24/04/2023   | Actualización formato.                  |

La realización del pedido implica la aceptación de las condiciones reflejadas en esta ficha técnica.

The execution of the order implies the acceptance of the conditions reflected in this data sheet