

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME	MZA AUST CL FIL C/P FRI 0.7-UP INT N: 21 MSC HAKE FILLET CL SKIN ON FRI 0.7-UP INT NET: 21 KGS. MSC
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	MERLUCCIUS AUSTRALIS / MERLUCCIUS AUSTRALIS
CAPTURADO EN / CAUGHT IN	OCEANO PACIFICO FAO 87 / PACIFIC OCEAN FAO 87
ARTE DE PESCA / FISHING GEAR	REDES DE ARRASTRE / TRAWLS
PAÍS DE ORIGEN / COUNTRY OF ORIGIN	CHILE / CHILE
CERTIFICADO MSC / MSC CERTIFICATE	SI / YES
ELABORADO EN PLANTA CERTIFICADA GFSI / PRODUCED IN GFSI CERTIFICATED PLANT	SI / YES

2. UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT UTILIZATION

METODO DE EMPLEO PREVISTO / METHOD OF EMPLOYMENT ESTIMATED	CONSUMIR COCINADO / WELL COOKED BEFORE CONSUMED
MODO DE EMPLEO PREVISIBLE / PREVIOUS WAY OF EMPLOYMENT	CONSUMIR COCINADO / WELL COOKED BEFORE CONSUMED
USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO / ONE BUT EXPECTED BUT REASONABLY EXPEDTED	CRUDO / RAW
ÁMBITO DE DISTRIBUCIÓN (Mercado de destino) / SCOPE OF DISTRIBUTION	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTO INTOLERANTES O ALÉRGICOS A ALGUNO DE LOS INGREDIENTES GENERAL POPULATION EXCEPT INTOLERANT OR ALLERGIC

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE
COLOR / COLOUR	NATURAL, PROPIO DEL PRODUCTO / NATURAL, OWN PRODUCT	SIN TOLERANCIA / NONE
SABOR / TASTE	NATURAL, PROPIO DE LA ESPECIE / NATURAL, TYPICAL OF THE SPECIES	SIN TOLERANCIA / NONE
OLOR / SMELL	CARACTERISTICO, SIN OLORES EXTRAÑOS / CHARACTERISTIC, NO STRANGE ODORS	SIN TOLERANCIA / NONE
TEXTURA / TEXTURE	TURGENTE, FIRME Y SOLIDO / TURGENT, FIRM AND SOLID	SIN TOLERANCIA / NONE
ASPECTO / ASPECT	NORMAL, BIEN CONSERVADO / NORMAL, WELL PRESERVED	SIN TOLERANCIA / NONE

4. COMPOSICIÓN - LISTA DE INGREDIENTES / COMPOSITION - INGREDIENT LIST

CANTIDAD O PROPORCIÓN / QUANTITY OR PROPORTION
NO APLICABLE / NOT APPLICABLE

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL CHARACTERISTICS

	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE
CUERPOS EXTRAÑOS / FOREIGN BODIES	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
ALTERACIONES DE LA CARNE / ALTERATIONS OF THE MEAT	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
PERITONEO / BLACK MEMBRANE	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
PRESENCIA DE ESPINAS / BONE REMAINS	AUSENCIA / ABSENCE	< 1% / < 1%
GLASEO / GLAZING	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-
PIEZAS ROTAS / BROKEN UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
PIEZAS DEFORMES / DEFORMED UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
PIEZAS PEGADAS / GLUED UNITS	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-
QUEMADURAS POR FRIO / COLD BURNS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
PARASITOS / PARASITES	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
DESHIDRATACIONES / DEHYDRATATIONS	AUSENCIA / ABSENCE	< 10% DE LA SUPERFICIE / < 10% OF THE SURFACE AREA

6. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES / DIMENSIONAL CHARACTERISTICS

PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE
CALIBRE (GRS. PIEZA) / SIZE (GRS. UNIT)	700-UP GRS. PIEZA / 700-UP GRS. UNIT	SIN TOLERANCIA / NONE
Nº ESTUCHES CAJA / BOX CASES	3 / 3	SIN TOLERANCIA / NONE
PESO NETO / NET WEIGHT	21 KGS. (3x7 KGS.) / 21 KGS. (3x7 KGS.)	SIN TOLERANCIA / NONE
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-
FORMA / FORM	FILETE MERLUZA C/P / HAKE FILLETS SKIN ON	SIN TOLERANCIA / NONE

7. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTICS			
PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION
NBVT / NBVT	< 35 mg N/100 g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
CADMIO / CADMIUM	< 0.05 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
MERCURIO / MERCURY	< 0.50 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
PLOMO / LEAD	< 0.30 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL DIOXINAS / SUMS OF DIOXINS	< 3.5 pg/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL DIOXINAS Y PCBs / SUMS OF DIOXINS & PCBs	< 6.5 pg/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL PCBs / SUMS OF PCBs	< 75 ng/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
MELAMINA / MELAMINE	< 2.5 ppm	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
PERFLUOROALQUILADOS / PERFLUORALKY (PFOS/PFO/PFNA/PFHxS)	< 2 µg/kg / < 0.2 µg/kg / < 0.5 µg/kg / < 0.2 µg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL PERFLUOROALQUILADOS / SUMS PERFLUORALKY	< 1.7 µg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS			
PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION
SALMONELLA 25 g / SALMONELLA 25 g	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	CRITERIO INTERNO / INTERNAL CRITERION
SHIGELLA 25 g / SHIGELLA 25 g	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	CRITERIO INTERNO / INTERNAL CRITERION

9. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS E IRRADIADOS / GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO'S) AND IRRADIATED	
AUSENCIA / ABSENCE	

10. ALÉRGENOS: SEÑALAR CUALES (Reglamento 1169/2011, Anexo II) / ALLERGENS			
	PRESENCIA PRESENCE	PRESENCIA NO INTENCIONADA NOT INTENDED PRESENCE	AUSENCIA ABSENCE
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 / Cereals with gluten (Wheat, Rye, Barley, Oats)			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos (Crustaceans and by-products)			X
Huevos y productos a base de huevo (Eggs and by-products)			X
Pescados y productos a base de pescado, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Fish and by-products)	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets (Peanuts and by-products)			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Soyabean and by-products)			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Milk and by-products)			X
Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféngigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts, Pistachio, Macadamia nuts)			X
Apio y productos derivados (Celery and by-products)			X
Mostaza y productos derivados (Mustard and by-products)			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (Sesame beans and by products)			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg, o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante (Anhydride sulphurous and sulphites-concentration over)			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		
PARAMETRO / PARAMETER	VALOR POR 100 g. DE PRODUCTO / VALUE AS PER 100 g. OF PRODUCT	FUENTE / SOURCE
VALOR ENERGETICO / ENERGY	283 Kj / 67 Kcal / 283 Kj / 67 Kcal	PROVEEDOR / PROVIDER
GRASAS / FATS	0.3 g / 0.3 g	PROVEEDOR / PROVIDER
DE LAS CUALES SATURADAS / SATURATES	0.1 g / 0.1 g	PROVEEDOR / PROVIDER
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES	0 g / 0 g	PROVEEDOR / PROVIDER
DE LAS CUALES AZÚCARES / SUGAR	0 g / 0 g	PROVEEDOR / PROVIDER
PROTEINAS / PROTEINS	16.00 g / 16.00 g	PROVEEDOR / PROVIDER
SAL / SALT	0.23 g / 0.23 g	PROVEEDOR / PROVIDER

12. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / PRODUCT DURABILITY
24 MESES DESDE LA FECHA DE PRODUCCIÓN / 24 MONTHS FROM FREEZING DATE

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 CARTON / CARDBOARD CASE	NO / NO	SI / YES
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	FRIOSUR / FRIOSUR	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PESO NETO / NET WEIGTH	7 KG. / 7 KG.	NO / NO	SI / YES
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGTH	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACK	CAJA MÁSTER CARTÓN / CARBOARD BOX	NO / NO	SI / YES
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	FRIOSUR / FRIOSUR	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PESO NETO / NET WEIGTH	21 KGS. (3x7 KGS.) / 21 KGS. (3x7 KGS.)	NO / NO	SI / YES
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGTH	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PALET / PALLET	EUROPEO (800x1200) / EUROPEAN (800x1200)	NO / NO	SI / YES
CAJAS POR PALET / BOXES PER PALLET	48 (6x8) / 48 (6x8)	NO / NO	SI / YES
ALTURA POR PALET / HEIGHT PER PALLET	8 (175 CMS.) / 8 (175 CMS.)	NO / NO	SI / YES

14. ETIQUETADO / LABELED	
DENOMINACIÓN COMERCIAL / PRODUCT NAME	MERLUZA AUSTRAL FILETE C/P / HAKE FILLET SKIN ON
NOMBRE CIENTIFICO / LATIN NAME	MERLUCCIUS AUSTRALIS / MERLUCCIUS AUSTRALIS
CALIBRE / SIZE	700-UP GRS. PIEZA / 700-UP GRS. UNIT
PAIS DE ORIGEN / COUNTRY OF ORIGIN	CHILE / CHILE
CAPTURADO EN / CAUGHT IN	OCEANO PACIFICO FAO 87 / PACIFIC OCEAN FAO 87
ARTE DE PESCA / FISHING GEAR	REDES DE ARRASTRE / TRAWLS
Nº REGISTRO SANITARIO / SANITARY NUMBER	EXPORTADOR: APPROVAL Nº 11004 -8271 ELABORADO PARA: EUROPACIFICO ELABORADOS DEL MAR, S.L. PUERTO PESQUERO, DÁRSENA 4, EDIF. BERBÉS 2 36202 - VIGO (PONTEVEDRA) ESPAÑA TLF: +34 986 447 057 - www.europacifico.net
PESO NETO / NET WEIGHT	21 KGS. / 21 KGS.
LOTE / BATCH	VARIABLE / VARIABLE
FECHA DE CONGELACION / FREEZING DATE	VARIABLE / VARIABLE
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE / BBD	VARIABLE / VARIABLE
INDICACIONES DE CONSERVACIÓN / CONSERVATION	PRODUCTO ULTRACONGELADO. CONSERVAR A -18ºC. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR DEEPPROZEN PRODUCT. KEEP ALWAYS AT -18ºC. ONCE DEFROSTED DO NOT REFREEZE
OTRAS MENCIONES OBLIGATORIAS / COMPULSORY MENTIONS	CONSUMIR COCINADO / CONSUME COOKED

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	CAPITULO IV, REGLAMENTO CE 852/2004 CHAPTER IV, REGULATION EC 852/2004	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES
EMPRESA AUTORIZADA AUTHORISED COMPANY	SI / YES	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES

16. DECLARACIÓN DE ENVASES / PACKAGING DECLARATION

FUNCIÓN / FUNCTION	NATURALEZA / NATURE	PESO / WEIGHT	DIMENSIONES / SIZES
PLASTICO LAMINADO PLASTIC FILM	ENVASE PRIMARIO PRIMARY PACKAGE	7 GRS. APROX. 7 GRS. APROX.	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
ESTUCHE CARTON CARDBOARD CASE	ENVASE PRIMARIO PRIMARY PACKAGE	150 GRS. APROX. 150 GRS. APROX.	48x25x6 CMS. APROX. 48x25x6 CMS. APROX.
CAJA MÁSTER CARTÓN CARDBOARD BOX	ENVASE SECUNDARIO SECONDARY PACK	440-460 GRS. APROX. 440-460 GRS. APROX.	49x26x20 CMS. APROX. 49x26x20 CMS. APROX.

17. FOTOS / PHOTOS


Aprobado por: QM

Fdo:

Fecha: 18-1-2023

