

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME	MZA AUST RODAJAS 15% EAM 0,14-UP IQF NET 4,25 KGS HAKE STEAKS AUST 15% EAM 0,14- UP IQF NET: 4,25 KGS
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	MERLUCCIUS AUSTRALIS / MERLUCCIUS AUSTRALIS
ZONA DE CAPTURA / CAPTURE ZONE - HARVESTING AREA	OCEANO PACIFICO FAO 81-87 / ATLÁNTICO SUROESTE FAO 41 PACIFIC OCEAN FAO 81-87/SOUTH WEST ATLANTIC OCEAN FAO 41
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 / CHILE

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 EXPETED	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 O ALLERGIC

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

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	CONTROL / CONTROL
CUERPOS EXTRAÑOS / FOREIGN BODIES	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
ALTERACIONES DE LA CARNE / ALTERATIONS OF THE MEAT	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
GLASEO / GLAZING	15%	13-17%	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 FRIO / COLD BURNS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PARASITOS / 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 / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL / CONTROL
CALIBRE (PIEZAS/KG) / SIZE (UNITS/KG)	140-200 GRS. PIEZA / 140-220 GRS. UNIT	3% FUERA DE TALLA/ 3% OUT OF SIZE	PROVEEDOR / PROVIDER
CORTE PIEZAS / CUT UNITS	100% PIEZAS CORTE RECTO/ 100% STRAIGHT CUT	6% DENTRO DE RANGO/ 95% WITHIN RAN	PROVEEDOR / PROVIDER
GROSOR PIEZAS( cm/PIEZA)/THICKNESS UNITS (cm/UNITS)	2 cm PIEZA/ 2 cm UNIT	ENTRE 1,8-2,2 cm/ BETWEEN 1,8-2,2 cm	PROVEEDOR / PROVIDER
PESO NETO (SIN GLASEO)/ NET WEIGHT	4,25 KG	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
FORMA / FORM	ROD. MZA.AUST.15%IQF HAKE STEAKS 15% IQF	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER

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
ADITIVOS / ADITIVES	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
BENZO(A) PIRENOS / BENZO(A) PYRENE	< 2 µg/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

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 / GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO's)
AUSENCIA / ABSENCE

10. ALÉRGENOS: SEÑALAR CUALES (Reglamento 1169/2011, Anexo II) / ALLERGENS			
	PRESENCIA / PRESENCE	PRESENCIA CIRCUNSTANCIAL / SITUATIONAL PRESENCE	AUSENCIA / ABSENCE
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y producto derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 / Cereals with gluten (Whea, Rye, Barley, Oats)			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos (Crustaceans and by-products)		X	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, alféngicos, 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-prodcuts)		X	X

11. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES			
PARAMETRO / PARAMETER	VALOR POR 100 g. DE PRODUCTO / VALUE AS PER 100 g. OF PRODUCT	VALOR POR PORCIÓN / EACH PORTIONS CONTAINS	FUENTE / SOURCE

VALOR ENERGETICO / ENERGY	67 kcal / 283 kj / 67 kcal / 283 kj		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 / TOLERANCIA	MOTIVO DE RECHAZO REJECTED REASON
ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACK	BOLSA PLÁSTICA / PLASTIC BAG	NO / NO	SI / YES
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	N/A	-	-
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	N/A	-	-
PESO NETO / NET WEIGHT	N/A	-	-
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT	N/A	-	-
ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACK	CAJA MÁSTER CARTÓN / CARBOARD BOX	NO / NO	SI / YES
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	EUROPACIFICO	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	(01)084350691101290(10)LOTE(15)AAMMDD	NO / NO	SI / YES
PESO NETO (SIN GLASEO) / NET WEIGHT(WIHTOUT GLAZING)	4,25 KG	NO / NO	SI / YES
PALET / PALLET	EUROPEO (800x1200) / EUROPEAN (800x1200)	NO / NO	SI / YES
CAJAS POR PALET / BOXES PER PALLET	108 (9X12)	NO / NO	SI / YES
ALTURA POR PALET / HEIGHT PER PALLET	12	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	N/A	-	-

14. ETIQUETADO / LABELED	
DENOMINACIÓN COMERCIAL	RODAJA DE MERLUZA AUSTRAL +140 GR IQF
DENOMINAÇÃO COMERCIAL	HAKE FILLET SKIN ON / POSTAS DE PESCADA AUSTRAL +140 IQF
NOMBRE CIENTIFICO / LATIN NAME	MERLUCCIUS AUSTRALIS / MERLUCCIUS AUSTRALIS
CALIBRE / SIZE / TAMANHO	140-220 GRS. PIEZA / 140-220 GRS. UNIT / 140-220 GRS. PEÇA
PAIS DE ORIGEN (SI ES NECESARIO) / COUNTRY OF ORIGIN / PAIS DE ORIGEM	ESPAÑA/SPAIN / ESPANHA
ZONA DE CAPTURA / CAPTURE ZONE - HARVESTING AREA/CAPTURADO NO	OCEANO PACIFICO FAO 81-87 /ATLÁNTICO SUROESTE FAO 41 PACIFIC OCEAN FAO 81-87/SOUTH WEST ATLANTIC OCEAN FAO 41
MODO DE OBTENCIÓN / FISHING METHOD / METODO DE PRODUÇÃO	PESCA EXTRACTIVA / EXTRACTIVE FISHING / PESCA NO MAR
LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENTS LIST / INGREDIENTES LISTA	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE / NÃO SE APLICA
GLASEO / GLAZING / VIDRAGEM	15%
Nº REGISTRO SANITARIO / SANITARY NUMBER	ELABORADO POR: Nº RGSA: ES.12.13421/PO ELABORADO PARA: EUROPACIFICO ELABORADOS DEL MAR, S.L. PUERTO PESQUERO, DÁRSENA 4, EDIF. BERBÉS 2 36202 - VIGO (PONTEVEDRA) ESPAÑA Nº RGSEAA: ES.40.035901/PO

PESO NETO / <b>NET WEIGHT / PESO LIQUIDO</b>	4,25 KG
LOTE / <b>LOTE</b>	XXXXXX - SEGÚN ESPECIFICACIÓN
FECHA DE ELABORACIÓN / <b>DATE OF ELABORATION / DATA DE ELABORAÇÃO</b>	VER EN LA CAJA / <b>SEE IN THE BOX / VER NA CAIXA</b>
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE / <b>BBD</b>	CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: DD/MM/AA (24 MESES) <b>CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DE: DD/MM/AA (24 MESES)</b>
INDICACIONES DE CONSERVACIÓN / <b>CONSERVAÇÃO</b>	CONSERVAR A -18°C. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR <b>MANTER A -18°C. UMA VEZ DESCONGELADO, NAO VOLTAR A CONGELAR</b>
ALÉRGENOS / <b>OMG's / ALLERGENS / OGM's</b>	EL PRODUCTO PUEDE CONTENER TRAZAS DE CRUSTACEOS Y MOLUSCOS <b>PODE CONTER VESTIGIOS DE CRUSTACEOS E MOLUSCOS</b>
OTRAS MENCIONES OBLIGATORIAS / <b>COMPULSORY MENTIONS</b>	PRODUCTO ULTRACONGELADO / <b>FROZEN PRODUCT/PRODUTO CONGELADO</b> CONSUMIR COCINADO / <b>CONSUME COOKED/CONSUMIR COZINHADO</b>

**15. CONDICIONES DE TRANSPORTE / CARRIAGE CONDITIONS**

PARÁMETRO / <b>PARAMETER</b>	VALOR / <b>VALUE</b>	TOLERANCIA / <b>TOLERANCE</b>	MOTIVO DE RECHAZO / <b>REJECTED REASON</b>
TEMPERATURA / <b>TEMPERATURE</b>	-18°C	+3°C	SI / <b>YES</b>
HIGIENE / <b>HYGIENE</b>	CAPITULO IV, REGLAMENTO CE 852/2004 <b>CHAPTER IV, REGULATION EC 852/2004</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	SI / <b>YES</b>
EMPRESA AUTORIZADA <b>AUTHORISED COMPANY</b>	SI / <b>YES</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	SI / <b>YES</b>

**16. DECLARACIÓN DE ENVASES / PACKAGING DECLARATION**

FUNCIÓN / <b>FUNTION</b>	NATURALEZA / <b>NATURE</b>	PESO / <b>WEIGHT</b>	DIMENSIONES / <b>SIZES</b>	CONTROL / <b>CONTROL</b>
BOLSA PLÁSTICO <b>PLASTIC BAG</b>	ENVASE PRIMARIO <b>PRIMARY PACKAGE</b>	17-20 g	N/A	INTERNO / <b>INTERNAL</b>
CAJA MÁSTER CARTÓN <b>CARDBOARD BOX</b>	ENVASE SECUNDARIO <b>SECONDARY PACK</b>	220 g	37X24X12 cm	INTERNO / <b>INTERNAL</b>

**17. FOTOS / PHOTOS**




# FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO / **PRODUCT:** MZA AUST RODAJAS 15% EAM 0,14-UP IQF NET 4,25 KGS  
REFERENCIA / **REFERENCE:** FR1063004N

Aprobado por: QM	
Fdo:	
Fecha:	28/05/2018









—

—



