

1 – DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: / PRODUCT DESCRIPTION	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO/ PRODUCT NAME	MERLUZA AUSTRAL CHILE HG "4L" 1,8-2,7 BLOQUE T: 1 KG AUSTRAL HAKE CHILE HG "4L" 1,8-2,7 BLOCK T: 1 KG
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	<i>Merluccius australis</i>
ZONA DE CAPTURA / CAPTURE ZONE – HARVESTING AREA	Océano Pacífico Sureste. 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)	Distribuidores / Distributors

3- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:			
	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL
COLOR / COLOUR	Natural, propio de la especie.	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
SABOR / TASTE	Natural, propio de la especie. Sin rancidez.	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
OLOR / SMELL	Característico, sin olores extraños.	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. Limpio, entero.	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
ALETAS, VÍSCERAS / FINS & ENTRAILS	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
ALTERACIONES DE LA CARNE	Ausencia / Absence	< 5% en peso de la muestra	Proveedor / Provider
GLASEO / GLAZING	N/A		
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	N/A		
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)	1800-2700 grs/pza "4L"	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
PIEZAS/BLOQUE UNITS/BLOCK	5-6 pzas/bloque	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
PESO NETO / NET WEIGHT	23 kg aprox (2x11,5 kg aprox) (a peso variable)	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
PESO ESCURRIDO/ DRAINED WEIGHT	N/A		
TARA / TARE	1 KG	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
FORMA / FORM	Merluza HG Bloque	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider

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	< 0.50 mg/kg	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor.
Plomo / Lead	< 0.30 mg/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 PCBs	< 6.5 pg/g	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor.
Benzo(a)pirenos / Benzo(a)pyrene	< 2 µg/kg	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.
Recuento total (ufc/g)	n=5, c=3, m=10 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.
Staph. 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 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 ó 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, ó 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo ó 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

PARÁMETRO / PARAMETER	VALOR POR 100g DE PRODUCTO	VALOR POR PORCIÓN / EACH PORTIONS CONTAINS:	FUENTE
Valor energético / Energy	85 Kcal		BEDCA
Grasas / Fats	1,88g		BEDCA
Hidratos de carbono / Carbohydrates	0g		BEDCA
Proteínas / Proteins	16,7g		BEDCA

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	BOLSA PLÁSTICA BLOQUE	NO	SI
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	NO	SI
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	EMDEPES	NO	SI
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	N/A		
PESO NETO / NET WEIGHT	23 kg aprox (2x11,5kg aprox) (a peso variable)	NO	SI
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT	N/A		
TARA / TARE	1000 g	NO	SI
PALET / PALLET	EUROPEO	NO	SI
CAJAS POR PALET / BOXES PER PALLET	44 (4x11)	NO	SI
ALTURA POR PALET / HEIGHT PER PALLET	11	NO	SI
CÓDIGO DE BARRAS / BARCODE	N/A		

14- ETIQUETADO:

DENOMINACIÓN COMERCIAL/ PRODUCT NAME	Merluza austral evs. s/c / Pescada austral evs. s/c
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	<i>Merluccius australis</i>
CALIBRE / SIZE / TAMANHO	1,8-2,7 kg/pza "4L"
PAIS DE ORIGEN (SI ES NECESARIO) / PAIS DE ORIGEM	Chile
ZONA DE CAPTURA / CAPTURE ZONE / CAPTURADO NO OCÉANO	Océano Pacífico Sureste. FAO 87.
MODO DE OBTENCIÓN / FISHING METHOD / MÉTODO DE PRODUÇÃO	Pesca extractiva / Pesca no mar
LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENTS LIST	N/A
GLASEO / GLAZING / VIDRAGEM	Não contem água de vidragem
PESO NETO / NET WEIGHT / PESO LIQUIDO	23 kg aprox (2x11,5kg aprox) (a peso variable)
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT / PESO LIQUIDO ESCORRIDO	N/A
TARA / TARE	1 KG
Nº de REGISTRO SANITARIO / SANITARY NUMBER Nº OFICIAL DE APROVAÇÃO DO ESTABLECIMIENTO	Exportador: Empresa de Desarrollo Pesquero de Chile S.A. Av. Andrés Bello 2777, piso 8º, oficina 802 Las Condes, Santiago - Chile Approval Nº: 2019 B/F UNZEN. Importador: Europacífico Alimentos del Mar S.L.

	Puerto Pesquero, Dársena 4, Ed. Berbés 2,1º 36202 Vigo – Pontevedra - España NºRGSEAA: ES. 40.035901/PO	
LOTE / LOTE	Variable – Según especificación del proveedor - EAM	
FECHA DE CONGELACIÓN / DATA DE CONGELAÇÃO	dd/mm/aa (ou "IMPRESSA NA CAIXA")	
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE / BBD	Consumir antes de 24 meses después de la fecha de congelación. / Consumir de preferência antes do fim de 24 meses após a data de congelação.	
INDICACIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar a -18ºC. Una vez descongelado no volver a congelar. / Manter a -18ºC. 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	85 Kcal
	Proteínas	16,7g
	Grasas	1,88g
	Hidratos de Carbono	0g
OTRAS MENCIONES OBLIGATORIAS / COMPULSORY MENTIONS	Producto congelado. / Produto congelado. Consumir cocinado. / Consuma cozido.	

15 – CONDICIONES DE TRANSPORTE / CARRIAGE CONDITIONS

PARÁMETRO / PARAMETER	VALOR / VALUE	TOLERANCIA / TOLERANCE	MOTIVO DE RECHAZO REJECTED REASON
TEMPERATURA/ TEMPERATURE	-18ºC	+3ºC	Si / Yes
HIGIENE / HYGIENE	Capítulo IV, reglamento CE 852/2004. Chapter IV, Regulation (EC) Nº852/2004.	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 (mm) SIZES	CONTROL
BOLSA PLÁSTICA BLOQUE POLYETHYLENE BAG	ENVASE PRIMARIO PRIMARY PACK	N/A	N/A	Interno
CAJA MÁSTER CARTÓN CARTON BOX	ENVASE SECUNDARIO SECONDARY PACK	1000 g	600 x 360 x 160 aprox	Interno

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:

