

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:	Cmñu Laranxo 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:	12/05/2023
ED.:	00

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

CÓDIGO / CODICE / CODE / CODE / CODIGO:	005248	
DENOMINACIÓN INTERNA	COLA LANGOSTINO ARG 10/30 P/LB PDTO 20 6X1 KG WOFCO	
DENOMINACIÓN COMERCIAL	COLA LANGOSTINO AUSTRAL PELADA Y DESVENADA TAIL-ON	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CODE DI GAMBERO ARGENTINO SGUSCIATE E DEVENATE TAIL-ON	
TRADE NAME	ARGENTINE RED SHRIMP TAILS PEEL AND DEVEINED TAIL-ON	
NOM COMMERCIAL	QUEUE DE CREVETTE D'ARGENTINE DECORTIQUÉE ET DÉVEINÉE TAIL-ON	
DESIGNAÇÃO COMERCIAL	MIOLO DE GAMBÃO-ARGENTINO SEM CASCA E SEM TRIPA TAIL-ON	

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

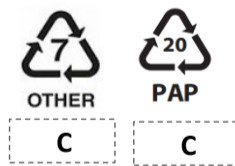
2.1. INGREDIENTES Y ESPECIFICACIONES/ INGREDIENTI E SPECIFICHE / INGREDIENTS AND SPECIFICATIONS / INGRÉDIENTS ET SPÉCIFICATIONS	
2.1.1. MATERIA PRIMA / MATÉRIA PRIMA / RAW MATERIAL / MATÉRIEL BRUT / MATÉRIA PRIMA (FAM)	Langostino austral / Gambero argentino / Argentine red shrimps / Crevette d'argentine / Gambão-argentino
2.1.2. INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGRÉDIENTS/INGREDIENTES	Langostino austral(CRUSTACEO), antioxidante (E-223), SULFITOS / Gambero argentino(CRUSTACEI), antiossidante (E-223), SOLFITI / Argentine red shrimps(CRUSTACEANS), antioxidant (E-223), SULFITES / Crevette d'argentine(CRUSTACE), antioxydant (E-223), SULFITES / Gambão-argentino(CRUSTACEO), antioxidante (E-223), SULFITOS
2.1.3. DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME / DENOMINAÇÃO CIENTÍFICA - ALFA FAO 3	Pleoticus muelleri
2.1.4. CAPTURADO EN / PESCATO NEL / CAUGHT IN / PÊCHÉ DANS / CAPTURADO NO	FAO 41 - Atlántico SurOeste / Atlantico sud-occidentale / Atlantic, Southwest / Atlantique, sud-ouest / Atlântico Sudoeste
2.1.5. ARTE DE PESCA / ATTREZZI DA PESCA / FISHING GEARS / ENGINES DE PÊCHE / ARTE DE PESCA	Redes de arrastre / Reti da traino / Trawls / Chaluts / Redes de arrastar
2.1.6. GLASEO / GLASSATURA / GLAZING / GLACE / GELO	20%
2.1.7. TIPO DE CORTE/TIPO DI TAGLIO/TYPO OF CUT/TYPO DE DÉCOUPE/TIPO DE CORTE	Colas/Code/Tail/Queues/Miolo
2.1.8. ANCHO DE CORTE / LARGHEZZA DEL TAGLIO / CUTTING WIDTH/LARGEUR DE COUPE / LARGURA DE CORTE	Pelado y devenado con cola/Sgusciate e devenate con codino/peel & deveined tail on/Decortiquée et déveinée avec queue/Descascado e sem veia com cauda
2.1.9. GRAMAJE /TALLA - GRAMMATURA/FORMATO - WEIGHT/SIZE - POIDS/ TAILLE - PESO / TAMANHO	10/30 Pcs/Lb

2.2. DECLARACIONES/DICHIARAZIONI/DECLARATIONS/ DÉCLARATIONS/DECLARAÇÕES

2.2.1. DECLARACIÓN DE RADIACIÓN Y ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE DICHIARAZIONE DI RADIAZIONI E ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI DECLARATION OF RADIATION AND GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS DÉCLARATION DES RADIATIONS ET DES ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS DECLARAÇÃO DE RADIAÇÕES E ORGANISMOS GENETICAMENTE 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 genéticamente 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 genéticamente modificado; São submetidos a todos os controles sanitários pertinentes, obedecendo à legislação vigente e sendo adequados ao consumo humano.
2.2.2. PARÁSITOS/PARASSITI/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
ALÉRGENOS ALLERGENI 2.2.3. ALLERGENS ALLERGÈNE 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.
Rivolto a tutti i settori della popolazione ad eccezione di coloro che soffrono di allergie o intolleranze ad alcuni degli allergeni presenti. Prodotto che necessita di trattamento termico per il consumo.
Aimed at all sectors of the population except those people who suffer from allergies or intolerance to some of the allergens present. Product requiring heat treatment for consumption.
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. Destiné à todos os segmentos da população, exceto as pessoas que sofrem de alergias ou intolerância a alguns dos alérgenos presentes. Produto 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 TEMPÉRATURE 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.
3.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/ME UTILE/VIDA UTIL	Armazenar a uma temperatura de -18±3°C. 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 48h. / Store at frozen temperature (-18±3°C). Once defrosted, keep at refrigeration temperature (0-4°C) and consume within 48 hours./Conservare a temperatura congelata (-18±3°C). Una volta scongelato, conservare a temperatura di frigorifero (0-4°C) e consumare entro 48 ore./Conservar à température congelée (-18±3°C). Une fois décongelé, conserver à température de réfrigération (0-4°C) et consommer dans les 48 heures./Armazenar em temperatura congelada (-18±3°C). Depois de descongelado, manter em temperatura de refrigeração (0-4°C) e consumir em 48 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/ PRESENTATION / 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	Bolsa / Busta/ Bag / Sac/ Bolsa 240 x 340 mm / 18 G
4.2.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO		Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar
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)		800 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	Caja/Scatola/Master/Boîte/Caixa 380 x 280 x 155 mm / 380 G
4.3.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO		Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar
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)		4,8 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	C96	Base 8 Altura/Altezza/Height/Hauteur/Altura 12
4.5. CÓDIGOS/CODICE A BARRE/BARCODES/CODES-BARRES/CODIGOS DE BARRA		
4.5.1. GTIN13		8436607572312
4.5.2. GTIN14		N/A
4.5.3. GSI 128		(01)18436607572319(15)YMMDD(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/ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Por/per/par/par/por(100gr)</th> <th>LÍMITE/LIMITE/ LIMIT/LIMITE/ LIMITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA</td> <td>365 kJ 86 kcal</td> </tr> <tr> <td>GRASAS/GRASSI/ FAT/ GRAISSES /LIPIDOS</td> <td>0,5 g</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>0,1 g</td> </tr> <tr> <td>HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO</td> <td>0,7 g</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azuceres/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcares</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEINES/PROTEÍNAS</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL</td> <td>0,56 g</td> </tr> </tbody> </table>	Por/per/par/par/por(100gr)	LÍMITE/LIMITE/ LIMIT/LIMITE/ LIMITE	VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	365 kJ 86 kcal	GRASAS/GRASSI/ FAT/ GRAISSES /LIPIDOS	0,5 g	De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0,1 g	HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	0,7 g	De los cuales azuceres/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcares	0 g	PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEINES/PROTEÍNAS	20 g	SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL	0,56 g	<p>5.2.1. COLOR/COLORE/COLOUR/COULEUR/ COR Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/Característica da espécie</p> <p>5.2.2. OLOR/ODORE/ODOR/ODEUR/CHEIRO Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce / característica da espécie</p> <p>5.2.3. SABOR/GUSTO/TASTE/GOÛT/GOSTO Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/característica da espécie</p> <p>5.2.4. TEXTURA/CONSISTENZA/TEXTURE/ TEXTURE/TEXTURA Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/Característico de la espécie/</p>
Por/per/par/par/por(100gr)	LÍMITE/LIMITE/ LIMIT/LIMITE/ LIMITE																
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	365 kJ 86 kcal																
GRASAS/GRASSI/ FAT/ GRAISSES /LIPIDOS	0,5 g																
De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0,1 g																
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	0,7 g																
De los cuales azuceres/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcares	0 g																
PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEINES/PROTEÍNAS	20 g																
SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL	0,56 g																

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

6.1. FÍSICO- QUÍMICAS/ FÍSICO QUÍMICOS / PHISICAL-CHEMICAL/PHYSICO-CHIMIQUES/FÍSICO- QUÍMICAS	6.3 LEGISLACION/LEGISLAZIONE/LEGISLATION/LÉGISLATION/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>Plomo / Piombo / Lead / Plomb / Chumbo(Pb)</td> <td>0,5 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmió (Cd)</td> <td>0,5 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúrio (Hg)</td> <td>0,5 mg/Kg</td> </tr> </tbody> </table>	ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE	Plomo / Piombo / Lead / Plomb / Chumbo(Pb)	0,5 mg/Kg	Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmió (Cd)	0,5 mg/Kg	Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúrio (Hg)	0,5 mg/Kg	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Higiene y seguridad alimentaria</td> <td>Reglamentos (CE) n°: 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 (y posteriores modificaciones)</td> </tr> <tr> <td>Etiquetado</td> <td>Reglamentos (CE) n°: 1379/2013 - 1169/2011 (y posteriores modificaciones)</td> </tr> <tr> <td>Envases</td> <td>Reglamentos (CE) n°: 1935/2004 - 10/2011 (y posteriores modificaciones)</td> </tr> <tr> <td>Microbiología</td> <td>Reglamentos (CE) n°: 2073/2005 (y posteriores modificaciones)</td> </tr> <tr> <td>Aditivos</td> <td>Reglamentos (CE) n°: 1333/2008 - 1334/2008 (y posteriores modificaciones)</td> </tr> <tr> <td>Metales</td> <td>Reglamento (CE) n° 2022/617</td> </tr> <tr> <td>PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos</td> <td>Reglamento (CE) n° 1881/2006 (y posteriores modificaciones)</td> </tr> <tr> <td>Acilamida</td> <td>Reglamento (CE) n° 5158/2017 (y posteriores modificaciones)</td> </tr> <tr> <td>Pesticidas</td> <td>Reglamento (CE) n° 396/2005 (y posteriores modificaciones)</td> </tr> <tr> <td>Antibioticos</td> <td>Reglamento (CE) n° 37/2010 (y posteriores modificaciones)</td> </tr> </tbody> </table>	Higiene y seguridad alimentaria	Reglamentos (CE) n°: 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 (y posteriores modificaciones)	Etiquetado	Reglamentos (CE) n°: 1379/2013 - 1169/2011 (y posteriores modificaciones)	Envases	Reglamentos (CE) n°: 1935/2004 - 10/2011 (y posteriores modificaciones)	Microbiología	Reglamentos (CE) n°: 2073/2005 (y posteriores modificaciones)	Aditivos	Reglamentos (CE) n°: 1333/2008 - 1334/2008 (y posteriores modificaciones)	Metales	Reglamento (CE) n° 2022/617	PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos	Reglamento (CE) n° 1881/2006 (y posteriores modificaciones)	Acilamida	Reglamento (CE) n° 5158/2017 (y posteriores modificaciones)	Pesticidas	Reglamento (CE) n° 396/2005 (y posteriores modificaciones)	Antibioticos	Reglamento (CE) n° 37/2010 (y posteriores modificaciones)
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE																												
Plomo / Piombo / Lead / Plomb / Chumbo(Pb)	0,5 mg/Kg																												
Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmió (Cd)	0,5 mg/Kg																												
Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúrio (Hg)	0,5 mg/Kg																												
Higiene y seguridad alimentaria	Reglamentos (CE) n°: 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 (y posteriores modificaciones)																												
Etiquetado	Reglamentos (CE) n°: 1379/2013 - 1169/2011 (y posteriores modificaciones)																												
Envases	Reglamentos (CE) n°: 1935/2004 - 10/2011 (y posteriores modificaciones)																												
Microbiología	Reglamentos (CE) n°: 2073/2005 (y posteriores modificaciones)																												
Aditivos	Reglamentos (CE) n°: 1333/2008 - 1334/2008 (y posteriores modificaciones)																												
Metales	Reglamento (CE) n° 2022/617																												
PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos	Reglamento (CE) n° 1881/2006 (y posteriores modificaciones)																												
Acilamida	Reglamento (CE) n° 5158/2017 (y posteriores modificaciones)																												
Pesticidas	Reglamento (CE) n° 396/2005 (y posteriores modificaciones)																												
Antibioticos	Reglamento (CE) n° 37/2010 (y posteriores modificaciones)																												
6.2. MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL/ MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICO																													
<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>< 10⁶ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacterias totales</td> <td>< 10³ ufc/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 ⁶ ufc/g	Enterobacterias totales	< 10 ³ ufc/g	Salmonella spp.	No detectado / 25g																					
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE																												
Aerobios mesófilos	< 10 ⁶ ufc/g																												
Enterobacterias totales	< 10 ³ ufc/g																												
Salmonella spp.	No detectado / 25g																												

WOFCO
FIVE OCEANS SEAFOOD

CODA DI GAMBERO ARGENTINO SGUSCIATA E DEVENATA
QUEUE DE CREVETTE ROUGE D'ARGENTINE DECORTIQUÉE ET DEVEINÉE
ARGENTINE RED SHRIMP PEELED AND DEVEINED
MIOLO DE GAMBÃO ARGENTINO SEM CASCA E SEM TRIPA
Pleoticus muelleri (LAA)

GAMBÓN
PELADO Y DEVENADO

10/30 TAIL-ON

PRODUCTO ULTRACONGELADO CRUDO
PRODOTTO SURGELATO CRUDO
PRODUIT SURGELÉ CRU
RAW QUICK-FROZEN PRODUCT
PRODUTO ULTRACONGELADO CRU

PESO NETO (SIN EL GLASEADO)
PESO NETO (SENZA GLASSATURA)
POIDS NET (SANS GLACE)
NET WEIGHT (WITHOUT GLAZE)
PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)

800g

Responsibly sourced

WOFCO
FIVE OCEANS SEAFOOD

GAMBÓN PELADO Y DEVENADO

CODA DI GAMBERO ARGENTINO SGUSCIATA E DEVENATA
QUEUE DE CREVETTE ROUGE D'ARGENTINE DECORTIQUÉE ET DEVEINÉE
ARGENTINE RED SHRIMP PEELED AND DEVEINED
MIOLO DE GAMBÃO ARGENTINO SEM CASCA E SEM TRIPA

10/30 TAIL-ON

ES INFORMACIÓN NUTRICIONAL
por 100g
Valor energético 365 kJ/86 kcal
Grasas 0,5 g
De las cuales saturadas 0,1 g
Hidratos de carbono 0,7 g
De los cuales azúcares 0 g
Proteínas 20 g
Sal 0,56 g

IT DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
per 100g
Energia 365 kJ/86 kcal
Grassi 0,5 g
Di cui acidi grassi saturi 0,1 g
Carboidrati 0,7 g
Di cui zuccheri 0 g
Proteine 20 g
Sale 0,56 g

PT DECLARAÇÃO NUTRICIONAL
por 100g
Energia 365 kJ/86 kcal
Lípidos 0,5 g
Dos quais saturados 0,1 g
Hidratos de carbono 0,7 g
Dos quais açúcares 0 g
Proteínas 20 g
Sal 0,56 g

EN NUTRITION DECLARATION
per 100g
Energy 365 kJ/86 kcal
Fat 0,5 g
of which saturates 0,1 g
Carbohydrate 0,7 g
of which sugars 0 g
Proteins 20 g
Salt 0,56 g

CONSERVACIÓN
Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar. Consumir dentro de las 24 h siguientes previo cocinado. | Capturado en Océano Atlántico sudoccidental, FAO 41 | Arte de pesca: Redes de arrastre.

INGREDIENTES: Langostino austral (*Pleoticus muelleri*) (CRUSTACEO), antioxidante: metabisulfito de sodio (E-223). Contiene SULFITOS. Puede contener trazas de PESCADO y MOLLUSCOS.

FR DÉCLARATION NUTRITIONNELLE
par 100g
Énergie 365 kJ/86 kcal
Graisses 0,5 g
Dont saturés 0,1 g
Glucides 0,7 g
Dont sucres 0 g
Protéines 20 g
Sel 0,56 g

CONSERVATION
Maintenir à -18°C. Une fois décongelé, ne pas le recongeler. Consommer dans les 24 heures après cuisson. | Pêché dans l'Océan Atlantique sud-ouest, FAO 41 | Engins de pêche: Chaluts.

INGREDIENTS: Crevette rouge d'Argentine (*Pleoticus muelleri*) (CRUSTACE), antioxidant: metabisulfite de sodium (E-223). Contient des SULFITES. Peut contenir des traces de POISSONS et de MOLLUSQUES.

1. Consumir preferentemente antes del 2. Lote. 3. Fecha de congelación. 4. Fecha de elaboración. 5. Productor.
1. Da consumarsi preferibilmente entro il 2. Lotto. 3. Congelato il. 4. Elaborato il. 5. Produttore.
1. À consommer de préférence avant le 2. Lot. 3. Produit congelé le. 4. Elaboré le. 5. Producteur.
1. Best before. 2. Lot. 3. Frozen on. 4. Processing date. 5. Producer.
1. Consumir de preferência antes de. 2. Lote. 3. Congelado em. 4. Elaborado em. 5. Produtor.

1. DD/MM/YYYY
2. XXXX
3. DDMMYYYY
4. DDMMYYYY
5. Processado en / Elaborado in / Transformé en / Processed in / Processado em: CN 3300/02066

6. Producto de Argentina / Prodotto de Argentina / Produit d'Argentine / Product of Argentina / Produto da Argentina

Worldwide Fishing Company S.L.
Camilo do Laranxo, 17, Interior,
36216 Vigo (Pontevedra) Spain
Phone: (+34) 986-122549
Fax: (+34) 986-129883
e-mail: info@wofco-ltd.com
www.wofco-ltd.com

PLASTICA
OTHER
RACCOLTA PLASTICA
Verifica le disposizioni del tuo comune

8 436607 572312

WOFCO
FIVE OCEANS SEAFOOD

COLA DE LANGOSTINO AUSTRAL PELADA Y DEVENADA, TAIL-ON
CODA DI GAMBERO ARGENTINO, SGUSCIATA E DEVENATA, TAIL-ON
QUEUE DE CREVETTE ROUGE D'ARGENTINE DECORTIQUÉE ET DEVEINÉE, TAIL-ON
ARGENTINE RED SHRIMP PEELED AND DEVEINED, TAIL-ON
MIOLO DE GAMBÃO ARGENTINO SEM CASCA E SEM TRIPA, TAIL-ON
Pleoticus muelleri (LAA)

PRODUCTO ULTRACONGELADO CRUDO
PRODOTTO SURGELATO CRUDO
PRODUIT SURGELÉ CRU
RAW QUICK-FROZEN PRODUCT
PRODUTO ULTRACONGELADO CRU

PESO NETO (SIN GLASEADO)
PESO NETO (SENZA GLASSATURA)
POIDS NET (SANS GLACE)
NET WEIGHT (WITHOUT GLAZE)
PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)

4.8 kg
(6 x 800 g)

Responsibly sourced

ES INFORMACIÓN NUTRICIONAL
por 100g
Valor energético 365 kJ/86 kcal
Grasas 0,5 g
De las cuales saturadas 0,1 g
Hidratos de carbono 0,7 g
De los cuales azúcares 0 g
Proteínas 20 g
Sal 0,56 g

IT DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
per 100g
Energia 365 kJ/86 kcal
Grassi 0,5 g
Di cui acidi grassi saturi 0,1 g
Carboidrati 0,7 g
Di cui zuccheri 0 g
Proteine 20 g
Sale 0,56 g

FR DÉCLARATION NUTRITIONNELLE
par 100g
Énergie 365 kJ/86 kcal
Graisses 0,5 g
Dont saturés 0,1 g
Glucides 0,7 g
Dont sucres 0 g
Protéines 20 g
Sel 0,56 g

EN NUTRITION DECLARATION
per 100g
Energy 365 kJ/86 kcal
Fat 0,5 g
of which saturates 0,1 g
Carbohydrate 0,7 g
of which sugars 0 g
Proteins 20 g
Salt 0,56 g

PT DECLARAÇÃO NUTRICIONAL
por 100g
Energia 365 kJ/86 kcal
Lípidos 0,5 g
Dos quais saturados 0,1 g
Hidratos de carbono 0,7 g
Dos quais açúcares 0 g
Proteínas 20 g
Sal 0,56 g

CONSERVACIÓN
Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar. Consumir dentro de las 24 h siguientes previo cocinado.

INGREDIENTES: Gambón (CRUSTACEO), antioxidante: metabisulfito de sodio (E-223) (SULFITOS). Puede contener trazas de PESCADOS y MOLLUSCOS.

FR CONSERVATION
Maintenir à -18°C. Une fois décongelé, ne pas le recongeler. Consommer dans les 24 heures après cuisson.

INGREDIENTS: Crevette rouge d'Argentine (CRUSTACE), antioxidant: metabisulfite de sodium (E-223) (SULFITES). Il peut contenir des traces de POISSON et de MOLLUSQUES.

EN CONSERVATION
Keep at -18°C. Do not refreeze once defrosted. Cook before eating between 24 hours after defrosting.

INGREDIENTS: Argentine red shrimp (CRUSTACEAN), antioxidant: sodium metabisulfite (E-223) (SULPHITES). It may contain traces of FISH and MOLLUSCS.

PT CONSERVAÇÃO
Manter a -18°C. Após descongelar o produto, não volte a congelar. Consumir até 24 horas após o cozimento.

INGREDIENTES: Gambão argentino (CRUSTACEOS), antioxidante: metabisulfito de sódio (E-223). Contém SULFITOS. Pode conter vestígios de PEIXE e MOLLUSCOS.

Capturado no: Atlântico Sudeste, FAO 41 | Arte de pesca: Redes de arrastar.

WOFCO
FIVE OCEANS SEAFOOD

COLA DE LANGOSTINO AUSTRAL PELADA Y DEVENADA, TAIL-ON
CODA DI GAMBERO ARGENTINO, SGUSCIATA E DEVENATA, TAIL-ON
QUEUE DE CREVETTE ROUGE D'ARGENTINE DECORTIQUÉE ET DEVEINÉE, TAIL-ON
ARGENTINE RED SHRIMP PEELED AND DEVEINED, TAIL-ON
MIOLO DE GAMBÃO ARGENTINO SEM CASCA E SEM TRIPA, TAIL-ON
Pleoticus muelleri (LAA)

Tamaño / Pezzatura / Taille / Size / Tamanho: 10/30 pcs/lb.
Producto de Argentina / Prodotto de Argentina / Produit d'Argentine / Product of Argentina / Produto da Argentina.
Ref: WOF57/23.
Fecha de congelación / Congelato il / Produit congelé le / Frozen on / Congelado em: DD/MM/YYYY
Elaborado el / Elaborato il / Elaboré le / Processing date / Elaborado em: DD/MM/YYYY
Consumir preferentemente antes del / Da consumarsi preferibilmente entro il /
À consommer de préférence avant le / Best before / Consumir de preferência antes de: DD/MM/YYYY
Lote / Lotto / Lot / Lot / Lote: XXXX
Processado en / Elaborado in / Transformé en / Processed in / Processado em: CN 3300/02066.

Responsibly sourced

Worldwide Fishing Company, S.L.
Camilo do Laranxo, 17, Interior, 36216 Vigo (Pontevedra - Spain)
Phone: (+34) 986-122549
e-mail: info@wofco-ltd.com www.wofco-ltd.com

(01)18436607572319(15)YYMMDD(10)LOTE

PAP
CARTONE 20 - RACCOLTA CARTA
Verifica le disposizioni del tuo comune

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
By **Responsibly sourced**
WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.
Camilo do Laranxo, 17 Int - 36216 Vigo
Pontevedra (España)
B-94.135.779