



a

| | | |
|--|---|---|
| DENOMINACIÓN DE VENTA DEL PRODUCTO / DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PRODOTTO / NAME OF PRODUCT SALES. | MSC FILETE DE FOGONERO AL PUNTO DE SAL 1ª CONGELACIÓN MSC FILETTI MERLUZZO CARBONARO LEGGERMENTE SALATO 1ª CONGELAZIONE MSC SINGLE FROZEN SAITHE FILLET WITH A POINT OF SALT | |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO DESCRIZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION | <p>Pescado Gadiforme entero o fraccionado, eviscerado e inalterado metido en salmuera y que ha sido sometido a la acción del frío hasta lograr en centro del mismo por los menos (-18°C) tras su estabilización térmico como mínimo durante 48h. Suele ir protegido con una capa de agua (glaseo).</p> <p>Se trata del filete del fognero.</p> <p>Pesce gadiforme intero o frazionato, eviscerato e non alterato, posto in salamoia e sottoposto all'azione del freddo fino a raggiungere un nucleo di almeno (-18°C) dopo essere stato stabilizzato termicamente per almeno 48 ore. Di solito viene protetto con uno strato d'acqua (glassatura).</p> <p>Si tratta del filetto di merluzzo carbonaro.</p> <p>Whole or fractionated Gadiform fish, gutted and unaltered, placed in brine and which has been subjected to the action of cold until it reaches a core of at least (-18°C) after being thermally stabilised for at least 48 hours. It is usually protected with a layer of water (glaze).</p> <p>It is the fillet of the saithe.</p> | |
| ZONA DE CAPTURA Y ORIGEN ZONA DI CATTURA E ORIGEN CAPTURE AREA/ORIGIN | FAO 27. Mar de Noruega FAO 27. Mar di Norvegia FAO 27. Norwegian Sea | |
| ARTE DE PESCA ATTREZZI DA PESCA FISHING GEAR | <input checked="" type="checkbox"/> Sedales y/o anzuelos. / Ami e palangari / Hooks and lines <input checked="" type="checkbox"/> Redes de arrastre / Reti da traino / Trawls | |
| DENOMINACION CIENTÍFICA NOME SCIENTIFICOS CIENTIFIC NAME | <i>Pollachius virens</i> <i>Pollachius virens</i> <i>Pollachius virens</i> | |
| INGREDIENTES Y ALÉRGENOS INGREDIENTI E ALLERGENI INGREDIENTS AND ALLERGENS | Fognero (PESCADO) (<i>Pollichius virens</i>), agua y sal. Contiene PESCADO Merluzo Carbonaro (PESCE) (<i>Pollichius virens</i>), acqua e sale. Contiene PESCE Stoker fillet (FISH) (<i>Pollichius virens</i>), water and salt. Contains FISH | |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTICAL FEATURES | Olor y sabor típicos / Odore e sapore tipici / Smell and taste typical Ausencia de olores extraños / Assenza di odori estranei / Absence of uncommon odors Color blanco amarillento / Colore bianco tendente al giallo / Color beige Textura fibrosa / Consistenza fibrosa / Fibrous texture | |
| CRITERIOS FÍSICOS CARATTRISTICHE MERCEOLOGICHE FISICAL FEATURES | Ausencia de cuerpos extraños (trozos de metal, plástico, vectores, etc.) Assenza di corpi estranei (pezzi di metallo, plastica, vettori, ecc.) Absence of foreign bodies (pieces of metal, plastic, vectors, etc.) | |
| CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (Reglamento (CE) nº 2073/2005) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Regolamento (CE) n. 2073/2005) MICROBIOLOGIAL FEATRUES (Regulation (EC) Nº 2073/2005) | <i>Salmonella</i> <hr/> <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausencia / 25g Assenza / 25g Absence / 25g |
| Parásitos: ausencia de larvas (anisakis) viables. Producto sometido a la acción prolongada de la sal por lo que las larvas de Anisakis están inactivas. Parassiti: assenza di larve vitali (anisakis). Prodotto sottoposto all'azione prolungata del sale in modo che la larve di Anisakis siao inattive. Parasites: absence of viable (anisakis) larvae. Product subjected to prolonged action of salt so that larvae of Anisakis are inactive | | |



a

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|--|---|--|--|---|-------------------------------------|--|---|--|----------------------|---|--|--|--------|---|------------------------|--|-------------|-----------|--|-------------|------------|--|-------------|------------|--|--------------|------------|--|---|-----------|
| <p>DECLARACIÓN OGMs DICHIARAZIONE OGM GMO DECLARATION</p> <p>(R (CE) No1829/2003)</p> | <p>El establecimiento declara que el producto arriba mencionado está fabricado con ingredientes procedentes de materias primas no modificadas genéticamente y que durante su elaboración no se ha producido contaminación con ADN o proteína modificada genéticamente.</p> <p>Lo stabilimento dichiara che il prodotto sprá citato viene elaborato con ingredienti provenienti da materie prime non alterate geneticamente e che durante la sua lavorazione non vi è stata contaminazione con DNA.</p> <p>The establishment declares that the above-mentioned product is manufactured with ingredients from non-GM raw materials and during processing has not been DNA contamination with DNA or genetically modified protein</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>DECLARACIÓN DE IRRADIACIÓN DICHIARAZIONE DI IRRADIAZIONE IRRADIATION DECLARATION</p> <p>(RD 348/2001)</p> | <p>Los productos ni las materias primas con las que se ha elaborado el producto no han sido tratados mediante radiaciones ionizantes.</p> <p>I prodotti e le materie prime da cui è stato ricavato il prodotto non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti</p> <p>The products and raw materials from which the product has been produced have not been treated by ionising radiation</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>CONTAMINANTES (Según reglamento vigente) INQUINANTI (In base alla normativa vigente) POLLUTANTS (According to the current regulation)</p> | <p>Libre de cuerpos extraños / Privo di corpi estranei / Free from foreign bodies</p> <table border="1"> <tr> <td>Metales pesados Metalli pesanti Heavy metals</td> <td>Cadmio / Cadmio / Cadmium</td> <td><0.05 ppm</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Plomo / Piombo / Led</td> <td><0.3 ppm</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Mercurio / Mercuri / Mercury</td> <td><0.3 ppm</td> </tr> <tr> <td>Dioxinas y PCBs: Diossine e PCB: Dioxins and PCBs:</td> <td>Dioxinas / Diossine / Dioxins:</td> <td>3,5 µg/g peso fresco</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Dioxinas + PCBs / Diossine + PCB / Dioxins + PCBs</td> <td>6,5 µg/g peso fresco</td> </tr> <tr> <td></td> <td>PCB28,PCB10,PCB138,PCB153,PCB180</td> <td>75 ng/g peso en fresco</td> </tr> <tr> <td>Sustancias perfluoroalquiladas Sostanze perfluoroalchiliche Perfluoroalkyl substances</td> <td>PFOS</td> <td>2,0 µg/Kg</td> </tr> <tr> <td></td> <td>PFOA</td> <td>0,20 µg/Kg</td> </tr> <tr> <td></td> <td>PFNA</td> <td>0,50 µg/Kg</td> </tr> <tr> <td></td> <td>PFHxS</td> <td>0,20 µg/Kg</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Suma de / Somma di / Sum of PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS</td> <td>2,0 µg/Kg</td> </tr> </table> | Metales pesados Metalli pesanti Heavy metals | Cadmio / Cadmio / Cadmium | <0.05 ppm | | Plomo / Piombo / Led | <0.3 ppm | | Mercurio / Mercuri / Mercury | <0.3 ppm | Dioxinas y PCBs: Diossine e PCB: Dioxins and PCBs: | Dioxinas / Diossine / Dioxins: | 3,5 µg/g peso fresco | | Dioxinas + PCBs / Diossine + PCB / Dioxins + PCBs | 6,5 µg/g peso fresco | | PCB28,PCB10,PCB138,PCB153,PCB180 | 75 ng/g peso en fresco | Sustancias perfluoroalquiladas Sostanze perfluoroalchiliche Perfluoroalkyl substances | PFOS | 2,0 µg/Kg | | PFOA | 0,20 µg/Kg | | PFNA | 0,50 µg/Kg | | PFHxS | 0,20 µg/Kg | | Suma de / Somma di / Sum of PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS | 2,0 µg/Kg |
| Metales pesados Metalli pesanti Heavy metals | Cadmio / Cadmio / Cadmium | <0.05 ppm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Plomo / Piombo / Led | <0.3 ppm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Mercurio / Mercuri / Mercury | <0.3 ppm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dioxinas y PCBs: Diossine e PCB: Dioxins and PCBs: | Dioxinas / Diossine / Dioxins: | 3,5 µg/g peso fresco | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Dioxinas + PCBs / Diossine + PCB / Dioxins + PCBs | 6,5 µg/g peso fresco | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | PCB28,PCB10,PCB138,PCB153,PCB180 | 75 ng/g peso en fresco | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sustancias perfluoroalquiladas Sostanze perfluoroalchiliche Perfluoroalkyl substances | PFOS | 2,0 µg/Kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | PFOA | 0,20 µg/Kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | PFNA | 0,50 µg/Kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | PFHxS | 0,20 µg/Kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Suma de / Somma di / Sum of PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS | 2,0 µg/Kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL: (valor medio por 100g de porción comestible) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: (valore medi per 100g di prodotto) NUTRITIONAL INFORMATION: (per 100g edible portion)</p> | <table border="1"> <tr> <td>Valor energético / energía / calorific value</td> <td>221 Kj / 52 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas / Grassi / Fats</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>De las cuales saturadas / di cui acidi grassi saturi / of wich saturate faty acid</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>De las cuales monoinsaturadas / Di cui monoinsaturi / Of which monounsaturated</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>De las cuales poliinsaturadas / Di cui polinsaturi / Of which polyunsaturated</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono / Carboidrati / Carbohydrates</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azúcares / di cui zuccheri / of wich Sugar</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas / Proteine / Proteins</td> <td>13,0 g</td> </tr> <tr> <td>Sal / Sale / Salt</td> <td>1,80 g</td> </tr> </table> | Valor energético / energía / calorific value | 221 Kj / 52 Kcal | Grasas / Grassi / Fats | 0 g | De las cuales saturadas / di cui acidi grassi saturi / of wich saturate faty acid | 0 g | De las cuales monoinsaturadas / Di cui monoinsaturi / Of which monounsaturated | 0 g | De las cuales poliinsaturadas / Di cui polinsaturi / Of which polyunsaturated | 0 g | Hidratos de carbono / Carboidrati / Carbohydrates | 0 g | De los cuales azúcares / di cui zuccheri / of wich Sugar | 0 g | Proteínas / Proteine / Proteins | 13,0 g | Sal / Sale / Salt | 1,80 g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor energético / energía / calorific value | 221 Kj / 52 Kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas / Grassi / Fats | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| De las cuales saturadas / di cui acidi grassi saturi / of wich saturate faty acid | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| De las cuales monoinsaturadas / Di cui monoinsaturi / Of which monounsaturated | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| De las cuales poliinsaturadas / Di cui polinsaturi / Of which polyunsaturated | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de carbono / Carboidrati / Carbohydrates | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| De los cuales azúcares / di cui zuccheri / of wich Sugar | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas / Proteine / Proteins | 13,0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal / Sale / Salt | 1,80 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT PRESENTATION</p> | <table border="1"> <tr> <td>ENVASADO IMBALLO PACKAGING</td> <td>Palet de 60 Cajas de 11Kg Pallet di 60 scatole da 11 kg Pallet of 60 Boxes of 11Kg</td> </tr> <tr> <td>EMBALADO IMBALLO SECONDARIO PACKED</td> <td>Caja de cartón de uso alimentario Scatola di cartone per uso alimentare Cardboard box for food use</td> </tr> <tr> <td>PALETIZADO PALLETI PALLETIZING</td> <td>Palet tipo Europeo (800 x 1200) Europallet (800 x 1200) European type pallet (800 x 1200)</td> </tr> </table> | ENVASADO IMBALLO PACKAGING | Palet de 60 Cajas de 11Kg Pallet di 60 scatole da 11 kg Pallet of 60 Boxes of 11Kg | EMBALADO IMBALLO SECONDARIO PACKED | Caja de cartón de uso alimentario Scatola di cartone per uso alimentare Cardboard box for food use | PALETIZADO PALLETI PALLETIZING | Palet tipo Europeo (800 x 1200) Europallet (800 x 1200) European type pallet (800 x 1200) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ENVASADO IMBALLO PACKAGING | Palet de 60 Cajas de 11Kg Pallet di 60 scatole da 11 kg Pallet of 60 Boxes of 11Kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| EMBALADO IMBALLO SECONDARIO PACKED | Caja de cartón de uso alimentario Scatola di cartone per uso alimentare Cardboard box for food use | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PALETIZADO PALLETI PALLETIZING | Palet tipo Europeo (800 x 1200) Europallet (800 x 1200) European type pallet (800 x 1200) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



a

| FORMATOS DE CORTES Y GRAMAJES | FORMATO | GRAMAJE PIEZA | PESO NETO | ENVASADO |
|---|---|--|---|---|
| ETIQUETADO INFORMAZIONI IN ETICHETA LABELLING | <input checked="" type="checkbox"/> FILETE | <input checked="" type="checkbox"/> 500/1000 g <input checked="" type="checkbox"/> 1000 + g | <input checked="" type="checkbox"/> 11 Kg | <input checked="" type="checkbox"/> Bolsa de plástico azul + caja de cartón |
| CONDICIONES DE CONSERVACIÓN CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE CONDITIONS OF CONSERVATION | <ul style="list-style-type: none"> • Denominación comercial / Nome prodotto / Name of product • Denominación comercial de la especie / Denominazione Commerciale della specie / Trade name of the species • Ingredientes / Ingredienti / Ingredient • Peso neto / Peso netto / Net weight • Fecha de caducidad / Data di scadenza / Best before date • Zona de captura y arte de pesca / zona e atrezzi da pesca / Production method or capture • Condiciones de conservación / modalita do conservazione / storage conditios • Modo de empleo / Istruzioni per l'uso / how to use • Nº lote / lotto / batch number • Identificación de la empresa / Identificazione dell'azienda / Identification of the company • Nº de registro sanitario / Bollo CE / N° RGSA | | | |
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO SHELF-LIFE PRODUCT LIFE | <p>Mantener a una temperatura de congelación ≤ -18°C Conservare a una temperatura di congelamento ≤ -18°C Keep at a freezing temperature ≤ -18°C</p> | | | |
| POBLACION DESTINO LIMITAZIONI AL CONSUMO TARGET POPULATION | <p>24 meses desde la fecha de fabricación en condiciones de conservación adecuada. 24 mesi dalla data di produzione in condizioni di conservazione adeguate. 24 months from date of manufacture under proper storage conditions.</p> | | | |
| INSTRUCCIONES DE USO ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO INSTRUCTIONS FOR USE | <p>Público en general. Excepto alérgicos al PESCADO y ANISAKIS. Il consumo è precluso agli allergici al PESCE e ANISAKIS. General population, except allergic to FISH and ANISAKIS.</p> | | | |
| DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DISTRIBUZIONE E TRASPORTO DISTRIBUTION AND TRANSPORT | <p>Conservar a ≤ -18°C. El bacalao congelado requiere de una etapa de descongelación a temperatura de refrigeración (0-4 °C) previo a su consumo y un tratamiento térmico completo. Conservare a ≤ -18°C. Il merluzzo congelato richiede una fase di scongelamento a temperatura di refrigerazione (0-4 °C) prima del consumo e un trattamento termico completo. Store at ≤ -18°C. Frozen cod requires a thawing stage at refrigeration temperature (0-4 °C) prior to consumption and a complete heat treatment.</p> | | | |
| | <p>En congelación a ≤ -18°C. In congelamento a ≤ -18°C Frozen at ≤ -18°C</p> | | | |

Revisado por: Dpto. Calidad

Fecha: 10/04/2025