



CF B94135779
TELEFONO / PHONE (+34) 986122549

INFORMACION DE LA EMPRESA / COMPANY INFORMATION
WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.
Camiño Laranxer Num 17 Int. 38216 - Vigo (Pontevedra)
ESPAÑA

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

CÓDIGO / CODICE / CODE / CODE / CODIGO
DENOMINACIÓN INTERNA
DENOMINACIÓN COMERCIAL
DENOMINAZIONE COMMERCIALE
TRADE NAME
NOM COMMERCIAL
DESIGNAÇÃO COMERCIAL

004711
PANGA FTE SP SE IQF 20 6X1KG VOSTOQ
FILETES DE PANGA
FILETTI DI PANGASIO
PANGASIUS FILLETS
FILET DE POISSON-CHAT
FILETES DE PEIXE-GATO-RISCADO



FECHA / DATA / DATE / DATA	05/09/2023
REVISIÓN/REVISION/REVIEW	
REVISION/REVISAO	11/02/2025
ED. 01	

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SPECIFICHE DEL PRODOTO / 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 / MATERIA PRIMA (FAM)	Panga / Pangasio / Pangasius / Poisson-chat / Peixe-gato-riscado	Pescado/Pesce/Fish/Poisson/Peixe
2.1.2. INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTS/INGREDIENTES	Panga(PESCADO) (80,09%), agua (19,48%), sal estabilizante (E-451ii, E-450iii, E-450iiii), correctores de acidez (E-331iii, E-330) Pangasius(PESCE) (80,09%), acqua (19,48%), sale, stabilizzante (E-451i, E-450iii), correttori di acidità (E-331iii, E-330) Pangasius(FISH) (80,09%), water (19,48%), salt, stabilizer (E-451i, E-450iii), acidity correctors (E-331iii, E-330) Poisson-chat(POISSON) (80,09%), eau (19,48%), sel, stabilisant (E-451i, E-450iii), correcteurs d'acidité (E-331iii, E-330) Peixe-gato-riscado(PEIXE) (80,09%), água (19,48%), sal, estabilizador (E-451i, E-450iii), corretores de acidez (E-331iii, E-330)	
2.1.3. DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME / DENOMINAÇÃO CIENTÍFICA	Pangasius hypophthalmus	Cod. 3a FAO: PGS
2.1.4. CAPTURADO EN / PESCATO NEL / CAUGHT IN / PÊCHÉ DANS / CAPTURADO NO	Acuicultura / Acquacultura / Aquaculture / Aquaculture / Aquicultura	
2.1.5. ARTE DE PESCA / ATTREZZI DA PESCA / FISHING GEARS / ENGINES DE PÊCHE / ARTE DE PESCA	Acuicultura / Acquacultura / Aquaculture / Aquaculture / Aquicultura	
2.1.6. GLASEO / GLASSATURA / GLAZING / GLACE / GELO	20% (Tolerancia/Tolleranza/Tolerance/Tolérance/Tolerância ±3%)	
2.1.7. TIPO DE CORTE/TIPO DI TAGLIO/TYPO OF CUT/TYPO DE DÉCOUPE/TIPO DE CORTE	Filete/Filetto/Filet/Filet/Filete	
2.1.8. ANCHO DE CORTE / LARGHEZZA DEL TAGLIO / CUTTING WIDTH/LARGUEUR DE COUPE / LARGURA DE CORTE N/A		
2.1.9. GRAMAJE / TALLA - GRAMMATURA/FORMATO - WEIGHT/SIZE - POIDS/ TAILLE - PESO / TAMANHO	170-250 g	

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
DECLARATION DES RADIIATIONS 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 i/o gli ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ultraviolette o ionizzanti, né contengono alcun ingrediente che possa essere stato geneticamente 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 geneticamente 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

2.2.3. ALÉRGENOS
ALLERGENI
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.
Content (C) as 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 in tabella. Pode conter traças (T) indicadas in tabella, se aplicável.

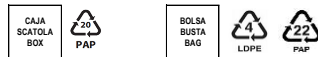


2.2.4. POBLACIÓN DE DESTINO/TARGET DI POPOLAZIONE/TARGET POPULATION/ POPULATION CIBLE/POPULAÇÃO

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.
Destinado a todos os segmentos da população, exceto as pessoas que sofrem de alergias ou intolerância a alguns dos alérgenos presentes.Producto que requer tratamento térmico para consumo.

2.2.5. ETIQUETADO AMBIENTAL/ETICHETTA AMBIENTALE/ENVIRONMENTAL LABEL

La codificación del embalaje y las indicaciones de eliminación, de la Decisión 97/129/CE - La codifica dell'imballo e le indicazioni per lo smaltimento, dalla Decisione 97/129/CE
The coding of the packaging and the indicators for disposal, from Decision 97/129/EC - Le codage de l'emballage et les indications d'élimination, de la décision 97/129/CE
A codificação da embalagem e as indicações para despar, da Decisão 97/129/CE



3. ESPECIFICACIONES LOGISTICAS / SPECIFICHE LOGISTICHE / LOGISTICS SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS LOGISTIQUES / ESPECIFICAÇÕES DE LOGÍSTICA

3.1. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO/ PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT PRESENTATION/ PRÉSENTATION DU PRODUIT / APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

3.1.1. PRESENTACIÓN/ PRESENTAZIONE / PRESENTATION/ PRESENTATION / APRESENTAÇÃO IQF

3.2. ENVASE PRIMARIO / IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKING / EMBALLAGE PRIMAIRE / EMBALAGEM PRIMÁRIA

3.2.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA	Bolsa / Busta/ Bag / Sac/ Bolsa	225 x 440 mm
3.2.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO		Peso Envase / Peso Imballaggio / Weight Packaging / Poids Emballage / Peso do embalagem	20 g (±3%)
3.2.3. PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)		Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar	
		800 g	

3.3. ENVASE SECUNDARIO / IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKING / EMBALLAGE SECONDAIRE / EMBALAGEM SECUNDÁRIA

3.3.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA	Caja/Scatola/Master/Boîte/Caixa	380 x 260 x 155 mm
3.3.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO		Peso Envase / Peso Imballaggio / Weight Packaging / Poids Emballage / Peso do embalagem	350g (±5%)
3.3.3. PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)		Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar	
		4,8 Kg	

3.4. PALETIZADO/PALLETIZZATO/PALETIZED

3.4.1. CAJA/SCATOLA/BOX/BOÎTE/CAIXAS - CAJAS POR PALLET / SCATOLA PER PALLET / BOXES PER PALLET/ BOÎTES PER PALLET - CAIXAS POR PALETTE	PALE	BASE	ALTURA/L TEZZA/HEIGHT/AUTEUR/LATURA	Kg PALET	TOTAL PALET (m)	
	ESTANDAR (800x1200)	117	9	13	561,6 Kg	2,17 m
	CLIENTE (800x1200)	90	9	10	432,0 Kg	1,70 m

REQUISITO DE CLIENTE: Altura máxima permitida 1,80 m (incluida mader) Se comprobará y garantizará: Buen estado (limpieza, calidad), ausencia de clavos que sobresalgan del palet y uso de una capa intermedia de cartón entre el palet y la mercancía

3.5. CÓDIGOS/CODICE A BARRE/BARCODES/CODES-BARRES/CODIGOS DE BARRA

3.5.1. GTIN13 (Unidad de venta / Unità di vendita / Sales unit / Unité de vente / Unidade de venda)	843660750783
3.5.2. GTIN14 (Caja / Scatola / Master / Boîte / Caixa)	1843660750780
3.5.3. GSI 128	(01)1843660750780(15)YYMMDD(10)LOTE

3.6. CÓDIGO/CODICE/INTRASTAT

3.6.1. CONSULTA ARANCEL INTEGRADO APLICACIÓN (TARIC) / NOMENCLATURA INTRASTAT 03046200

4. ETIQUETAS / ETICHETTE / LABELS / ÉTIQUETTES / RÓTULOS





Especie / Specie / Species / Espèce / Especie : Pangasianodon hypophthalmus (PQS)
 Producto de acuicultura / Prodotto di acquacultura / Product Aquaculture / Aquaculture product / Prodotto da acquicoltura
 Criado en Vietnam / Allevato in Vietnam / Elevé en Vietnam / Raised in Viet Nam / Criado no Vietnam
 EU Approval Number: DL 370

Ingrédients / Ingredienti / Ingredients / Ingrédients / Ingredientes
PANGA (PESCADO) 80,09%, agua 19,48%, sal, estabilizante (E451(i), E450(ii)), correctores de acidez (E331(iii), E330), **PANGASIO (PESCE)** 80,09%, agua 19,48%, sal, estabilizante (E451(i), E450(ii)), correctores de acidez (E331(iii), E330) / **POISSON-GIAT (POISSON)** 80,09%, eau 19,48%, sel, stabilisants (E451(i), E450(ii)), correcteurs d'acidité (E331(iii), E330) / **PANGASIS (FISH)** 80,09%, water 19,48%, salt, stabiliser (E451(i), E450(ii)), acidity regulators (E331(iii), E330) / **PEIXE-GATO-RISCADO (PEIXE)** 80,09%, água 19,48%, sal, estabilizante (E451(i), E450(ii)), reguladores de acidez (E331(iii), E330)

Con agua añadida/ Con acqua aggiunta/ With added water/ Avec eau ajoutée/ Com água adicionada

Puede contener trazas de MOLLUSCOS / Può contenere tracce di MOLLUSCHI / Il peut contenir des traces de MOLLUSQUES / May contain traces of MOLLUSCS / Pode conter vestígios de MOLLUSCOS.

Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar. Consumir dentro de las 24 h siguientes previo cocinado/ Conservare a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare. Consumire entro 24 ore previa cottura / Maintenir à -18°C. Une fois décongelé ne pas le recongeler. Consommer dans les 24 heures après cuisson. / Keep at -18°C. Do not refreeze once defrosted. Cook before eating within 24 hours after defrosting / Manter a -18°C. Após descongelar o produto, não volte a congelar. Consumir até 24 horas após o cozimento.

IMPORTADOR / IMPORTATORE / IMPORTADOR
 Worldwide Fishing Company, S.L.
 Camillo de Larrazo, 17, interior - 36216 Vigo (Pontevedra - Spain)
 +34 986 122 549 - info@wofco-td.com - www.wofco-td.com

INFORMACION DE LA EMPRESA / COMPANY INFORMATION
 WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.
 Camillo Larrazo Num 17 Int. 36216 - Vigo (Pontevedra) ESPAÑA



ES / INFORMATION NUTRIZIONALE	IT / DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	FR / DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	EN / NUTRITION DECLARATION	PT / DECLARAÇÃO NUTRICIONAL
Value energy	293 kJ/70 kcal	Energie	293 kJ/70 kcal	Energia
Grass	0,5 g	Grass	0,5 g	Grass
De los cuales saturadas	0 g	De los cuales saturados	0 g	De los quais saturados
Hidratos de carbono	0 g	Carboidratos	0 g	Carboidratos
De los cuales azúcares	0 g	De los cuales açúcares	0 g	De los quais açúcares
Proteínas	16 g	Proteínas	16 g	Proteínas
Sal	0,98 g	Sal	0,98 g	Sal

EU Approval number: DL 370
 Lot# / Lote# / Lot / Lote: XXXXX
 Fecha de congelación / Congelato / Date congelé / Frozen on / Congelado em: DDMMYYYY
 Consumir preferentemente antes del / Da consummare preferibilmente entro il / Consumir preferentia antes de / Best before / Consumir de preferéncia antes de: DDMMYYYY



5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/CONDITIONS OF CONSERVATION/ CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

- 5.1. 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. Armazenar a temperatura de -18±3°C. 24 meses desde la congelación/24 mesi dal congelamento/24 months from freezing/24 mois après la congélation/24 meses de congelamento
- 5.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/VIE UTILE/VIDA ÚTIL
 24 meses desde la congelación/24 mesi dal congelamento/24 months from freezing/24 mois après la congélation/24 meses de congelamento
- 5.3. 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 24h. / Store at frozen temperature (-18±3°C). Once defrosted, keep at refrigeration temperature (0-4°C) and consume within 24 hours./Conservare a temperatura congelata (-18±3°C). Una volta scongelato, conservare a temperatura di frigorifero (0-4°C) e consumare entro 24 ore./Conservar à température congelée (-18±3°C). Une fois décongelé, conserver à température de réfrigération (0-4°C) et consommer dans les 24 heures./Armazenar em temperatura congelada (-18±3°C). Depois de descongelado, manter em temperatura de refrigeração (0-4°C) e consumir em 24 horas.
- 5.4. USO PREVISTO / UTILIZZO PREVISTO / EXPECTED USE / UTILISATION PRÉVUE / USO ESPERADO
 Producto con requerimiento de tratamiento térmico para su consumo (El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 2 minutos). Una vez descongelado, no volver a congelar. Preparación: Colocar el producto en un baño de agua fría hasta su descongelación. Una vez descongelado, prepáralo como el producto fresco. Prodotto che richiede un trattamento termico per il consumo (La cottura deve garantire un minimo di 75°C per 2 minuti). Una volta scongelato, non ricongelare. Preparazione: Mettere il prodotto per un minuto in un bagno di acqua fredda. Una volta scongelato, prepararlo come il prodotto fresco. Product requiring heat treatment for consumption (Cooking shall achieve a minimum of 75°C for 2 minutes). Once defrosted, do not refreeze. Preparation: Place the product for one minute in a cold water bath. Once thawed, prepare it like the fresh product. Le produit nécessite un traitement thermique avant d'être consommé (La cuisson doit atteindre au minimum 75°C pendant 2 minutes). Une fois décongelé, ne pas recongeler. Préparation: Placer le produit pendant une minute dans un bain d'eau froide. Une fois décongelé, le préparer comme le produit frais. Produto com necessidade de tratamento térmico para consumo (A cozedura deve assegurar uma temperatura mínima de 75°C durante 2 minutos). Depois de descongelado, não volte a congelar. Preparação: Colocar o produto durante um minuto num banho de água fria. Uma vez descongelado, prepará-lo como o produto fresco.

6. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO/ CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO/ PRODUCT CHARACTERISTICS / CARATTERISTICHE DEL PRODUTTO / CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

6.1. INFORMACIÓN NUTRICIONAL/DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/NUTRITION DECLARATION/DECLARATION NUTRITIONNELLE/DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

VALOR/VALOR/VALEU/VALEUR/VALOR	Porción/porción/porzione (100g)	%R*	Porção/porção/porzione (100 g)	%R*
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	293 kJ	3%	293,0 kJ	3%
	70,0 kCal	4%	70,0 kCal	4%
GRASAS/GRASSI/ FATI/ GRAISSES /LÍPIDOS	0,5 g	1%	0,5 g	1%
De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturati/ Of which saturated/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0 g	0%	0,0 g	0%
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	0 g	0%	0,0 g	0%
De los cuales azúcares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcares	0 g	0%	0,0 g	0%
PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEINE/PROTEINES/PROTEÍNAS	16 g	32%	16 g	32%
SAL/ SALT/ SALT/ SEL/ SAL	0,98 g	16%	0,98 g	16%

ETIQUETA / ETICHETTE LABEL / ÉTIQUETTE / RÓTULO

* R: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). La R es la cantidad diaria orientativa de nutrientes recomendados para un adulto medio. Las necesidades nutricionales de cada persona pueden variar dependiendo de la edad, sexo y la actividad física. / * R: Dose de referência de un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). O R é a quantidade diária recomendada de nutrientes para um adulto médio. As necessidades nutricionais dos indivíduos pode variar dependendo da idade, sexo e actividade física. / * R: l'assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). L'R è la quantità giornaliera raccomandata di nutrienti per un adulto medio. Le esigenze nutrizionali di individui possono variare a seconda di età, sesso e attività fisica. / * R: Référence nutritionnel d'un adulte moyen (8400kJ / 2000 kcal). L'R est la quantité quotidienne recommandée de nutriments pour un adulte moyen. Les besoins nutritionnels des individus peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique. / * R: Reference intake of an average adult (8400kJ / 2000 kcal). The R is the recommended daily amount of nutrients for an average adult. The nutritional needs of individuals may vary depending on age, sex and physical activity.

6.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS/CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS/ CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS/ CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

- 6.2.1. COLOR/COLORE/COLOUR: Característico del producto, uniforme (sin deshidrataciones)/Caratteristica del prodotto, colore uniforme. Nessun segno di disidratazione/Caractéristique du produit, uniforme (pas de déshydratation)/Característica do produto, uniforme (sem desidratação)
- 6.2.2. OLOR/ODORE/ODOR: Característico, agradable sin anomalías/Caratteristica, gradevole e privo di note anomale/Characteristic, pleasant without abnormalities/Caractéristique, agréable sans anomalies/Característica, agradável sem anomalias
- 6.2.3. SABOR/GUSTO/TASTE: Característico, agradable sin anomalías/Caratteristica, gradevole e privo di note anomale/Characteristic, pleasant without abnormalities/Caractéristique, agréable sans anomalies/Característica, agradável sem anomalias
- 6.2.4. ASPECTO/ASPECT/APPEARANCE: Limpio, Peso y color uniforme / Pulito, si pezzatura a colore uniforme / Clean, of uniform size and color / Couleur propre, légère et uniforme / Limpo, Peso e cor uniforme
- 6.2.5. TEXTURA DESPUES DE COCINA/CONSISTEZA DOPO LA COTTURA/TEXTURE AFTER COOKING: Típica y agradable/Tipica e gradevole/Typical and pleasant/Typique et agréable/Típico e agradável

6.3. OTRAS CARACTERÍSTICAS / ALTRE CARATTERISTICHE / OTHER CHARACTERISTICS / AUTRES CARACTÉRISTIQUES / OUTRAS CARACTERÍSTICAS

- 6.3.1. CUERPOS EXTRAÑOS/CORPI STRANI/FOREIGN BODIES: Ausencia/Assenti/Absent/Absent/Ausência
- 6.3.2. PIEZAS ROTAS O DAÑADAS/PEZZI ROTTI O DANNEGGIATI/BROKEN OR DAMAGED PIECES: Ausencia/Assenti/Absent/Absent/Ausência

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

7.1. FÍSICO- QUÍMICAS/ FÍSICO QUÍMICOS / PHYSICAL-CHEMICAL/PHYSICO-CHIMIQUES/FÍSICO- QUÍMICAS

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE
Plomo / Piombo / Lead / Piomb / Chumbo(Pb)	0,3 mg/Kg
Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádiz (Cd)	0,05 mg/Kg
Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúrio (Hg)	0,5 mg/Kg
Nitrógeno básico volátil total / Total volatile basic nitrogen (NBVT)	50,0 mg/100g
Sulfitos / Solfiti / Sulphites / Sulfites / Sulfitos(SO2)	150,0 mg/Kg

7.4. LEGISLACION/LEGISLAZIONE/LEGISLATION/LÉGISLATION/LEGISLAÇÃO

Higiene y seguridad alimentaria	Reglamentos (CE) nº: 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 (y posteriores modificaciones)
Etiquetado	Reglamentos (CE) nº: 1379/2013 - 1169/2011 (y posteriores modificaciones)
Envases	Reglamentos (CE) nº: 1935/2004 - 10/2011 (y posteriores modificaciones)
Microbiología	Reglamentos (CE) nº: 2073/2005 (y posteriores modificaciones)
Aditivos	Reglamentos (CE) nº: 1333/2008 - 1334/2008 (y posteriores modificaciones)
Metales	Reglamento (CE) nº 915/2023 (y posteriores modificaciones)
PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos	Reglamento (UE) nº 1881/2006 (y posteriores modificaciones)
Substancias Perfluoroalquiladas	Reglamento (UE) nº 1881/2006 (y posteriores modificaciones)
Acilamida	Reglamento (CE) nº 5158/2017 (y posteriores modificaciones)
Pesticidas	Reglamento (CE) nº 396/2005 (y posteriores modificaciones)
Antibióticos	Reglamento (CE) nº 37/2010 (y posteriores modificaciones)

Las actualizaciones de la legislación y la normativa de referencia, así como otros temas de actualidad relacionados con la seguridad alimentaria, se encuentran disponibles en la página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) / Gli aggiornamenti della legislazione e altri regolamenti di riferimento, nonché altre questioni attuali relative alla sicurezza alimentare, sono disponibili sul sito web dell'Agencia spagnola per la sicurezza alimentare e la nutrizione (AECOSAN) / Updates of legislation and other relevant regulations, as well as other current issues related to food safety, are available on the website of the Spanish Agency for Food Safety and Nutrition (AECOSAN) / Les mises à jour de la législation et d'autres réglementations pertinentes, ainsi que d'autres questions d'actualité liées à la sécurité alimentaire, sont disponibles sur le site web de l'Agence espagnole pour la sécurité alimentaire et la nutrition (AECOSAN) / As atualizações da legislação e de outros regulamentos relevantes, bem como outras questões atuais relacionadas com a segurança alimentar, estão disponíveis no site Web da Agência Espanhola de Segurança Alimentar e Nutricional (AECOSAN).

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/legislacion_seg_alimentaria.htm

7.2. MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL/ MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICO

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE
Aerobios mesófilos / Aerobic mesophiles	< 10 ⁷ ufc/g
Enterobacterias totales / Total Enterobacteriaceae	< 10 ⁷ ufc/g
Salmonella spp.	No detectado / 25g

7.3. CONTAMINANTES / CONTAMINANTI / CONTAMINANTS / CONTAMINANTS / CONTAMINANTES

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/LIMITE
Sum of dioxins (EQT PCDD/F-OMS)	3,5 pg/g peso fresco
Sum of dioxins and PCB similar to dioxins (EQT PCDD/F-PCB-OMS)	6,5 pg/g peso fresco
Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)	75 ng/g peso fresco
Melamina / Melamine / Melamine / Melamine / Melamina	2,5 mg/kg
Substancias perfluoroalquiladas (PFAS) - Suma/Sum PFOS / PFOA / PFNA / PFHxS exkl	2,0 µg/kg
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	PFOS PFOA PFNA PFHxS
Substancias perfluoroalquiladas (PFAS) - PFOS / PFOA / PFNA / PFHxS	2,0 µg/kg 0,2 µg/kg 0,5 µg/kg 0,2 µg/kg

8. FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO/ FOTOGRAFIA DEL PRODOTTO/ PRODUCT PHOTOGRAPH/PHOTOGRAPHIE DU PRODUIT/FOTOGRAFIA DO PRODUTO



9. OBSERVACIONES / OSSERVAZIONI / OBSERVATIONS / OBSERVAÇÕES / OBSERVAÇÕES

10. ACEPTACIÓN / ACCETTAZIONE / ACCEPTANCE / ACCEPTATION / ACEITAÇÃO

DEPARTAMENTO / DIPARTIMENTO / DEPARTMENT / DÉPARTEMENT / DEPARTAMENTO	PRODUCCIÓN / PRODUZIONE / PRODUCTION / PRODUÇÃO	COMERCIAL / COMMERCIALE / COMMERCIAL / COMERCIAL	CALIDAD / QUALITÀ / QUALITY / QUALITÉ / QUALIDADE
NOMBRE / NOME / NAME / NOM / NOME	LUPE LÓPEZ MOLINOS	JOSE GARCIA	JOSE LUIS REY
FIRMA / SIGNATURE / ASSINATURA		 WORLDWIDE FISHING COMPANY Etc. assess middle WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L. Camillo Larrazo nº17 Int. - 36216 Vigo Pontevedra (España) B-84.135.778	