


 CIF 894135779
 TELEFONO / PHONE (+34) 986122549

 INFORMACION DE LA EMPRESA / COMPANY INFORMATION
 WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.
 Verdeal S/N 36957 Domaio-Moaña (Pontevedra)
 ESPAÑA

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

CÓDIGO / CODICE / CODE / CODE / CODIGO	008469			FECHA / DATA / DATE / DATA	24/01/2025
DENOMINACIÓN INTERNA	COLA LANGOSTINO AUSTRAL POP CORN 60/40 14X400 BB WOFCO C. ANONIMA			REVISIÓN/REVISIONE/REVIEW RÉVISION/RÉVISÃO:	
DENOMINACIÓN COMERCIAL	COLA LANGOSTINO AUSTRAL POP CORN 60/40 14X400 ULTRACONGELADO				
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CODE DI GAMBERI ARGENTINI POP CORN 60/40 14X400 SURGELATI				
TRADE NAME	ARGENTINE RED SHRIMP TAILS POP CORN 60/40 14X400 DEEP-FROZEN				07/03/2025
NOM COMMERCIAL	QUEUE DE CREVETTE POP CORN 60/40 14X400 SURGELÉS				
DESIGNAÇÃO COMERCIAL	CAUDA DE GAMBÃO-ARGENTINO POP CORN 60/40 14X400 ULTRACONGELADO		ED. 02		

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 / MATERIA PRIMA / RAW MATERIAL / MATÉRIEL BRUT / MATERIA PRIMA (FAM)	Gambón austral/ Gambero argentino/ Argentine Red Shrimp/ Gambão-Argentino	Crustaceo/Crostacei/Crustaceans/Crustacé/Crustaceo
2.1.2. INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGRÉDIENTS/INGREDIENTES	<p>GAMBÓN AUSTRAL (CRUSTÁCEOS) 60% [<i>Pleoticus muelleri</i>], ANITOXIDANTE (E-223 (SULFITOS)), EMPANADO 40% (AGUA, HARINA DE TRIGO (GLUTEN)), HARINA DE MAÍZ, HARINA DE ARROZ, CEBOLLA EN POLVO, AJO EN POLVO, SAL, PIMIENTA BLANCA, FÉCULA DE PATATA, GLUTEN DE TRIGO, GASIFICANTES (DIFOSFATO, CARBONATO DE SODIO), ESPESANTES (GOMA GUAR, GOMA DE CELULOSA), EXTRACTOS DE ESPECIAS, AROMA NATURAL). (T:103)</p> <p>GAMBERI ARGENTINI (CROSTACEI) 60% [<i>Pleoticus muelleri</i>], ANTIOSSIDANTI ((E-223 (SULFITI)), PANATURA 40% (ACQUA, FARINA DI FRUMENTO (GLUTINE), FARINA DI MAIS, FARINA DI RISI, CIPOLLA IN POLVERE, AGLIO IN POLVERE, SALE, PEPE BIANCO, FECOLA DI PATATE, GLUTINE DI FRUMENTO, AGENTI GASIFICANTI (DIFOSFATO, CARBONATO DI SODIO), ADDENSANTI (GOMMA GUAR, GOMMA DI CELLULOSA), ESTRATTI DI SPEZIE, AROMA NATURALE). (T:103)</p> <p>ARGENTINE RED SHRIMP (CRUSTACEANS) 60% [<i>Pleoticus muelleri</i>], ANTIOXIDANT ((E-223 (SULPHITE)), BREADING 40% (WATER, WHEAT FLOUR (GLUTEN)), CORN FLOUR, RICE FLOUR, ONION POWDER, GARLIC POWDER, SALT, WHITE PEPPER, POTATO STARCH, WHEAT GLUTEN, RAISING AGENTS (DIPHOSPHATE, SODIUM CARBONATE), THICKENERS (GUAR GUM, CELLULOSE GUM), SPICE EXTRACTS, NATURAL FLAVOR). (T:103)</p>	
2.1.3. DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME / DENOMINAÇÃO CIENTÍFICA - COD ALFA FAO 3	<i>Pleoticus muelleri</i>	Cod. 3a FAO: LAA
2.1.4. CAPTURADO EN / PESCATO NEL / CAUGHT IN / PÊCHE DANS / CAPTURADO NO	FAO 41 - Atlántico Sur/Oeste / Atlantico sud-occidentale / Atlantic, Southwest / Atlantique, sud-ouest / Atlântico Sudoeste	
2.1.5. ARTE DE PESCA / ATTREZZI DA PESCA / FISHING GEARS / ENJINS DE PÊCHE / ARTE DE PESCA	Redes de arrastre / Reti da traino / Trawls / Chaluts / Redes de arrastar	
2.1.6. GLASEO / GLASSATURA / GLAZING / GLACE / GELO	Sin glaseo/Senza glassatura/No glaze	
2.1.7. TIPO DE CORTE/TIPO DI TAGLIO/TYPE OF CUT/TYPE DE DÉCOUPE/TIPO DE CORTE	Colas/Code/Tail/Queues/Caudas	Pelado/Sguscitato/Peeled/Décortiqué/Descascado
2.1.8. ANCHO DE CORTE / LARGHEZZA DEL TAGLIO / CUTTING WIDTH/LARGEUR DE COUPE / LARGURA DE CORTE	N/A	
2.1.9. GRAMAJE / TALLA - GRAMMATURA/FORMATO - WEIGHT/SIZE - POIDS/ TAILLE - PESO / TAMANHO	20 - 40 g (±5g)	
2.1.10. PARAMETROS DE CONTROL / PARAMETRI DI CONTROLLO / CONTROL PARAMETERS / PARAMÈTRES DE CONTRÔLE / PARÂMETROS DE CONTROLO	Empanado/ Impanato/ Breaded/ Pané/ Panado: 40% (Tolerancia/Tolerance/Tolérance/Tolerância ±5%) Calvas/ Cavo/ Baid/ Chauve/ Calvos: 1/kg Roto/ Sepazzato/ Broken/ Cassees/ Quebradas: 1/kg	

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 RADIATIONS ET DES ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS DECLARAÇÃO DE RADIAÇÕES E ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS	<p>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.</p> <p>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 geneticamente modificato. Sono sottoposti a tutti i controlli sanitari pertinenti, conformi alla normativa vigente e idonei al consumo umano.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
2.2.2. PARÁSITOS/PARASITI/PARASITES/PARASITES/PARASITAS	No presenta parásitos activos perjudiciales/Non presenta parassiti attivi nocivi/Il ne présente pas parasite actif nuisible./Não apresenta parasitas ativos nocivos
2.2.3. ALÉRGENOS ALLERGEN ALLERGENS ALLERGENE ALERGENOS	<p>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.</p>

Contiene **CRUSTACEOS, SULFITOS Y GLUTEN**. Ocasionalmente puede contener trazas de **MOLUSCOS, PESCADO, SOJA Y MOSTAZA** / Contiene **CRUSTACEI, SOLFITI E GLUTINE**. Ocasionalmente può contenere tracce di **MOLLUSCHI, PESCI, SOIA E SENAPE** / Contains **CRUSTACEANS, SULPHITES AND GLUTEN** / May occasionally contain traces of **MOLLUSCS, FISH, SOY AND MUSTARD**.

2.2.4. POBLACIÓN DE DESTINO/TARGET DI POPOLAZIONE/TARGET POPULATION/ POPULATION CIBLE/POPUŁACJA	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. Produto 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'imballe e le indicazioni per lo smaltimento, dalla Decisione 97/129/CE
The coding of the packaging and the indications 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 descarte, da Decisão 97/129/CE



3. ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS / 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	Bolsa / Busta / Bag / Sac / Bolsa
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 (REF: Bobina genérica WOFCO) 540 x XXX mm (±5%)
3.2.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOZIÇÃO		Peso Envase / Peso Imballaggio / Weight Packaging / Poids Emballage / Peso do embalagem 12 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)		400,0 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 (REF: Caja 800458) 390x290x147 mm (± 3 mm)
3.3.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOZIÇÃO		Peso Envase / Peso Imballaggio / Weight Packaging / Poids Emballage / Peso do embalagem 419 g (±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)		5,6 Kg (14X400g)

3.4. PALETIZADO/PALETTIZZATO/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/ALTEZZA/HEIGHT/AUTEUR/AULTURA	Kg PALET	TOTAL PALET (m)
	ESTANDAR (800x1200)	104	8	13	582,4 Kg 2,09 m

REQUISITO CLIENTE: La altura máxima del palet no puede ser superior a 1.90 mts, incluyendo la madera.
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)	8420567031743
3.5.2. GTIN14 (Caja / Scatola / Master / Boîte / Caixa)	18420567031740
3.5.3. GSI 128	(01)18420567031740(15)YYMMDD(10)LOTE

3.6. CÓDIGO/CODICE/INTRASTAT

3.6.1. CONSULTA ARANCEL INTEGRADO APLICACIÓN (TARIC) / NOMENCLATURA INTRASTAT	03061799
---	----------



FICHA TÉCNICA / SCHEDELA TECNICA / TECHNICAL SHEET / DONNÉES TECHNIQUES / FICHA DE DATOS



INFORMACION DE LA EMPRESA / COMPANY INFORMATION
 WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.
 Verdeal S/N 36957 Domaio-Moaña (Pontevedra)
 ESPAÑA

CIF B94135779
 TELEFONO / PHONE (+34) 986122549

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

- 4.1. 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.
 Conserver a -18± 3 °C.
 Armazenar a uma temperatura de -18±3°C.
- 4.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/VE UTIL/VIDA ÚTIL
 18 meses desde elaboración / 18 mesi dalla produzione / 18 months from production / 18 mois à compter de la production / 18 meses a partir da produção
- 4.3. NOMENCLATURA LOTEADA - VIDA ÚTIL / IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO - DATA DI SCADENZA / NOMENCLATURE BATCHED - USEFUL LIFE / NOMENCLATURE MISE EN LOTS - DURÉE DE VIE UTILE / NOMENCLATURA LOTEADA - VIDA ÚTIL
 IDENTIFICACION DEL LOTE / IDENTIFICAZIONE LOTTO / LOT IDENTIFICATION / IDENTIFICATION DU LOT / IDENTIFICAÇÃO LOTE
 AA/MM/DD (11 dígitos/cifre/digits/chiffres/dígitos) OF: Orden Fabricación/Ordine Produzione/Production Order/Commande Fabrication/Ordem de fabrico (5 dígitos/cifre/digits/chiffres/dígitos)
 AA/Año/Anno/Year/Année/Anno (2 dígitos/cifre/digits/chiffres/dígitos) + MM: Mes/Mese/Month/Mois/Mês (2 dígitos/cifre/digits/chiffres/dígitos) + DD: Día/Dioma/Day/Jour/Dia (2 dígitos/cifre/digits/chiffres/dígitos)
 IDENTIFICAÇÃO DE FECHA CONSUMO PREFERENTE / IDENTIFICAZIONE DATA SCADENZA / BEST-BEFORE DATE IDENTIFICATION / IDENTIFICATION DE LA DATE LIMITE DE CONSUMATION / IDENTIFICAÇÃO DA DATA DE VALIDADE: MM.AAAA (MM: Mes/Mese/Month/Mois/Mês + AAAA/Año/Anno/Year/Année/Anno)
- 4.4. CONDICIONES EN EL HOGAR/ CONDIZIONI DI LUOGO/ CONDITION OF PLACE / ETAT 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. / Conserver 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.
- 4.5. 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: Sin descongelar en la sartén/freidora, freír en aceite a 180°C durante aprox. 2-3 minutos. Para que la temperatura del aceite no disminuya, fría pocas unidades cada vez.
 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: Senza scongelare in padella/friggitrice, friggere in olio a 180°C per ca. 2-3 minuti. Per evitare che la temperatura dell'olio si abbassi, friggere poche unità alla volta.
 Product requiring heat treatment for consumption (Cooking shall achieve a minimum of 75°C for 2 minutes). Once defrosted, do not refreeze.
 Preparation: Without defrosting in the frying pan/fryer, fry in oil at 180°C for approx. 2-3 minutes. So that the temperature of the oil does not drop, fry a few units at a time.
 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: Sans décongélation dans la poêle/friteuse, faire dans l'huile à 180°C pendant env. 2-3 minutes. Afin que la température de l'huile ne baisse pas, faire fire quelques unités à la fois.
 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: Sem descongelar na frigideira/fritadeira, fritar em óleo a 180°C durante aprox. 2-3 minutos. Para que a temperatura do óleo não desça, fritar algumas unidades de cada vez.
- 4.6. CENTRO DE PRODUCCIÓN / CENTRO DI PRODUZIONE / LOCATION OF THE PLANT / CENTRE DE PRODUCTION / CENTRO DE PRODUÇÃO
 Puerto Pesquero, Espiñón norte s/n, 36900, Marín, Pontevedra (Spain)
 ES/26.07127/PO

5. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO/ CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO/ PRODUCT CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT / CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

5.1. INFORMACIÓN NUTRICIONAL/DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/NUTRITION DECLARATION/DÉCLARATION NUTRITIONNELLE/DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

VALOR/VALOR/VALUE/VALEUR/VALOR	Porción/porción/por(100g)	%RI*	Por porción/por porzione (100 g)	%RI*
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ENERGIE / ENERGIA	647 kJ	8%	647,0 kJ	8%
	152 kCal	8%	152,0 kCal	8%
GRASAS/GRASSI/ FATI / GRAISSES /LÍPIDOS	0,5 g	1%	0,5 g	1%
De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0,1 g	1%	0,1 g	1%
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	28,0 g	10%	28,0 g	10%
De los cuales azúcares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcares	2,2 g	2%	2,2 g	2%
FIBRA / FIBRE	0,5 g	2%	0,5 g	2%
PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEÍNES/PROTEÍNAS	9,0 g	18%	9 g	18%
SALES/ SALES/ SALT/ SEL/ SAL	0,50 g	8%	0,50 g	8%



* IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). La IR 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. * IR: Dose de référence d'un adulte moyen (8400kJ / 2000 kcal). O IR é a quantidade diária recomendada de nutrientes para um adulto médio. As necessidades nutricionais dos indivíduos podem variar dependendo da idade, sexo e atividade física. * IR: l'assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). L'IR 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. * IR: Référence admission d'un adulte moyen (8400kJ / 2000 kcal). L'IR 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. * IR: Reference intake of an average adult (8400kJ / 2000 kcal). The IR 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.

5.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- 5.2.1. COLOR/COLORE/COLOUR: Característico del producto, uniforme (sin deshidrataciones)/Caratteristica del prodotto. Colore uniforme. Nessun segno di disidratazione/Characteristic of the product, uniform (no dehydration)/Caractéristique du produit, uniforme (pas de déshydratation)/Característica do produto, uniforme (sem desidratação)
- 5.2.2. OLOR/ODORE/ODOR: Característico, agradable sin anomalías/Caratteristica, gradevole e privo di note anomale/Characteristics, pleasant without abnormalities/Caractéristique, agréable sans anomalies/Característico, agradável sem anomalias
- 5.2.3. SABOR/GUSTO/TASTE: Característico, agradable sin anomalías/Caratteristica, gradevole e privo di note anomale/Characteristics, pleasant without abnormalities/Caractéristique, agréable sans anomalies/Característico, agradável sem anomalias
- 5.2.4. ASPECTO/APETTO/APPEARANCE: Limpio, Peso y color uniforme / Pulito, de pezzatura e colore uniforme / Clean, of uniform size and color / Couleur propre, légère et uniforme / Limpo, Peso e cor uniforme
- 5.2.5. TEXTURA DESPUES DE COCINA/CONSISTEZA DOPO LA COTTURA/TEXTURE AFTER COOKING: Típica y agradable/Típica e gradevole/Typical and pleasant/Typique et agréable/Típico e agradável

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

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

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

6.1. 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)	0,5 mg/Kg
Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmiu (Cd)	0,5 mg/Kg
Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúriu (Hg)	0,5 mg/Kg
Nitrógeno básico volátil total / Total volatile basic nitrogen (NBVT)	35,0 mg/100 g
Sulfitos / Solfitti / Sulphites / Sulfites / Sulfitos(SO2)	150,0 mg/Kg

6.2. MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLÓGICHE/ MICROBIOLOGICAL/ MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICO

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE
Aerobios mesófilos / Aerobic mesophiles	< 10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias totales / Total Enterobacteriaceae	< 10 ³ ufc/g
Salmonella spp.	No detectado / 25g

7. 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)

6.3. 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 and PCB180 (CIEM-6)	75 ng/g peso fresco			
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	PFOS	PFOA	PFNA	PFHxS
Stancias perfluoroalquiladas (PFAS) - PFOS / PFOA / PFNA / PFHxS	2,0 µg/kg	0,2 µg/kg	0,5 µg/kg	0,2 µg/kg
Stancias perfluoroalquiladas (PFAS) - Suma/Sum PFOS / PFOA / PFNA / PFHxS exkl	2,0 µg/kg			
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE			
Melamina / Melamina / Melamine / Melamine / Melamina	2,5 mg/kg			

Las actualizaciones de la legislación y otra 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'Agenzia 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 sítio Web da Agência Espanhola de Segurança Alimentar e Nutricional (AECOSAN).

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

CIF B94135779
TELEFONO / PHONE (+34) 986122549

INFORMACION DE LA EMPRESA / COMPANY INFORMATION
WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.
Verdeal S/N 36957 Domaio-Moaña (Pontevedra)
ESPAÑA

8. ETIQUETAS / ETICHETTE / LABELS / ÉTIQUETTES / RÓTULOS

ETIQUETA DE LA PIEZA-BOLSA / ETICHETTA DELLA PORZIONE-BUSTA / PRODUCT LABEL-BAG / ÉTIQUETTE DE LA PIÈCE-SAC / ETIQUETA DA PEÇA-SACO

COLA LANGOSTINO AUSTRAL POP CORN
CODA DI GAMBERO DEL SUD PON CORN
ARGENTINE RED SHRIMPS TAILS ON POP CORN

PRODUCTO REBOZADO ULTRACONGELADO / PRODOTTO IN PASTELLA ULTRA SURGELATO / DEEP-FROZEN BATTERED PRODUCT

PESO NETO / PESO NETTO/ NET WEIGHT: **400 g** LOTE / LOTTO/LOT:AAMDDDF (11 dígitos)

FECHA DE CONGELACIÓN / CONGELATO IU/ FREEZING DATE: **DD.MM.AA**

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE / DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO LA FINE DI/ BEST BEFORE END OF: **MM.AAAA** (18 meses)

INGREDIENTES: **GAMBÓN AUSTRAL (CRUSTÁCEOS)** 60% [*Pleoticus muelleri*, ANTIOSIDANTE (E-223 (SULFITOS)), EMPANADO 40% (AGUA, HARINA DE TRIGO (GLUTEN), HARINA DE MAIZ, HARINA DE ARROZ, CEBOLLA EN POLVO, AJO EN POLVO, SAL, PIMIENTA BLANCA, FECULA DE PATATA, GLUTEN DE TRIGO, GASIFICANTES (DIFOSFATO, CARBONATO DE SODIO), ESPESANTES (GOMA GUAR, GOMA DE CELULOSA), EXTRACTOS DE ESPECIAS, AROMA NATURAL). PUEDE CONTENER TRAZAS DE PESCADO, MOLUSCOS, SOJA Y MOSTAZA.

INGREDIENTI: **GAMBERI ARGENTINI (CROSTACEI)** 60% [*Pleoticus muelleri*, ANTIOSIDANTI ((E-223 (SULFITI)), PANATURA 40% (ACQUA, FARINA DI FRUMENTO (GLUTINE), FARINA DI MAIS, FARINA DI RISI, CIPOLLA IN POLVERE, AGLIO IN POLVERE, SALE, PEPE BIANCO, FECOLA DI PATATE, GLUTINE DI FRUMENTO, AGENTI GASIFICANTI (DIFOSFATO, CARBONATO DI SODIO), ADDENSANTI (GOMMA GUAR, GOMMA DI CELLULOSA), ESTRATTI DI SPEZIE, AROMA NATURALE). PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCI, MOLLUSCHI, SOIA E SENAPE.

INGREDIENTS: ARGENTINE RED SHRIMP (CRUSTACEANS) 60% [*Pleoticus muelleri*, ANTI-OXIDANT ((E-223 (SULPHITE)), BREADING 40% (WATER, WHEAT FLOUR (GLUTEN), CORN FLOUR, RICE FLOUR, ONION POWDER, GARLIC POWDER, SALT, WHITE PEPPER, POTATO STARCH, WHEAT GLUTEN, RAISING AGENTS (DIPHOSPHATE, SODIUM CARBONATE), THICKENERS (GUAR GUM, CELLULOSE GUM), SPICE EXTRACTS, NATURAL FLAVOR). MAY OCCASIONALLY CONTAIN TRACES OF MOLLUSCS, FISH, SOY AND MUSTARD

VALORES NUTRICIONALES/VALORE NUTRITIVO/NUTRITIONAL VALUES (100 g): ENERGIA/VALORE ENERGETICO/ENERGY 647kJ /152kcal; GRASAS/GRASSI/FAT 0.5g; de las cuales GRASAS SATURADAS/sdi cui GRASSI SATURATI/SATURATED FATS 0.1g; HIDRATOS DE CARBONO/CARBOIDRATI/CARBOHYDRATES 28g; de los cuales AZÚCARES/ZUCCHERI/SUGAR 2.2g; FIBRA/FIBRA/FIBRE 0.5g; PROTEINAS/PROTEINE/PROTEINE 9g; SAL/SAL/SALT 0.5g

PRODUCTO CONGELADO. NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO. MANTENER A -18 °C. CONSUMIR UNA VEZ COCINADO / PRODOTTO CONGELATO. UNA VOLTA SCONGELATO NON DEVE ESSERE RICONGELATO. CONSERVARE A -18°C. CONSUMARE UNA VOLTA COTTO. / DEEP FROZEN PRODUCT. KEEP AT -18°C DO NOT REFREEZE ONCE DEFROSTED

PREPARACIÓN EN SARTÉN/ FREIDORA: FRÍA EL PRODUCTO SIN DESCONGELAR EN ACEITE MUY CALIENTE A 180 °C Y ABUNDANTE DURANTE 2-3 MINUTOS / PREPARAZIONE IN PADELLA/FREIGGITRICE: FRIGGERE IL PRODOTTO ANCORA SUGERLATI IN ABBONDANTE OLIO MOLTO CALDO ALLA TEMPERATURA DI 180°C PER 2 - 3 MINUTI / PREPARATION IN THE FRYING PAN/FRYER: WITHOUT DEFROSTING FRY IN OIL AT 180°C FOR APPROX. 2-3 MINUTES.

WORLDWIDE FISHING COMPANY S.L. VERDEAL SN 36957 DOMAIO MOAÑA (PONTEVEDRA) ESPAÑA / SPAGNA

ETIQUETA DE LA CAJA / ETICHETTA DELLA SCATOLA / BOX LABEL / ÉTIQUETTE DE LA BOÎTE / ETIQUETA DA CAIXA

(01) 18420567031740 (15) YYMMDD (10) LOTE

COLA LANGOSTINO AUSTRAL POP CORN
CODA DI GAMBERO DEL SUD PON CORN
ARGENTINE RED SHRIMPS TAILS ON POP CORN

PRODUCTO REBOZADO ULTRACONGELADO / PRODOTTO IN PASTELLA ULTRA SURGELATO / DEEP-FROZEN BATTERED PRODUCT

PESO NETO / PESO NETTO/ NET WEIGHT: **5,6Kg(14x400g)** **ES 26.07127/PO UE**

LOTE / LOTTO/LOT: AAMDDDF (11 dígitos)

FECHA DE CONGELACIÓN / CONGELATO IU/ FREEZING DATE: **DD.MM.AA**

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE / DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO LA FINE DI/ BEST BEFORE END OF: **MM.AAAA** (18 meses)

INGREDIENTES: **GAMBÓN AUSTRAL (CRUSTÁCEOS)** 60% [*Pleoticus muelleri*, ANTIOSIDANTE (E-223 (SULFITOS)), EMPANADO 40% (AGUA, HARINA DE TRIGO (GLUTEN), HARINA DE MAIZ, HARINA DE ARROZ, CEBOLLA EN POLVO, AJO EN POLVO, SAL, PIMIENTA BLANCA, FECULA DE PATATA, GLUTEN DE TRIGO, GASIFICANTES (DIFOSFATO, CARBONATO DE SODIO), ESPESANTES (GOMA GUAR, GOMA DE CELULOSA), EXTRACTOS DE ESPECIAS, AROMA NATURAL). PUEDE CONTENER TRAZAS DE PESCADO, MOLUSCOS, SOJA Y MOSTAZA.

INGREDIENTI: **GAMBERI ARGENTINI (CROSTACEI)** 60% [*Pleoticus muelleri*, ANTIOSIDANTI ((E-223 (SULFITI)), PANATURA 40% (ACQUA, FARINA DI FRUMENTO (GLUTINE), FARINA DI MAIS, FARINA DI RISI, CIPOLLA IN POLVERE, AGLIO IN POLVERE, SALE, PEPE BIANCO, FECOLA DI PATATE, GLUTINE DI FRUMENTO, AGENTI GASIFICANTI (DIFOSFATO, CARBONATO DI SODIO), ADDENSANTI (GOMMA GUAR, GOMMA DI CELLULOSA), ESTRATTI DI SPEZIE, AROMA NATURALE). PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCI, MOLLUSCHI, SOIA E SENAPE.

INGREDIENTS: ARGENTINE RED SHRIMP (CRUSTACEANS) 60% [*Pleoticus muelleri*, ANTI-OXIDANT ((E-223 (SULPHITE)), BREADING 40% (WATER, WHEAT FLOUR (GLUTEN), CORN FLOUR, RICE FLOUR, ONION POWDER, GARLIC POWDER, SALT, WHITE PEPPER, POTATO STARCH, WHEAT GLUTEN, RAISING AGENTS (DIPHOSPHATE, SODIUM CARBONATE), THICKENERS (GUAR GUM, CELLULOSE GUM), SPICE EXTRACTS, NATURAL FLAVOR). MAY OCCASIONALLY CONTAIN TRACES OF MOLLUSCS, FISH, SOY AND MUSTARD

PRODUCTO CONGELADO. NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO. MANTENER A -18 °C. CONSUMIR UNA VEZ COCINADO / PRODOTTO CONGELATO. UNA VOLTA SCONGELATO NON DEVE ESSERE RICONGELATO. CONSERVARE A -18°C. CONSUMARE UNA VOLTA COTTO. / DEEP FROZEN PRODUCT. KEEP AT -18°C DO NOT REFREEZE ONCE DEFROSTED

WORLDWIDE FISHING COMPANY S.L. VERDEAL SN 36957 DOMAIO MOAÑA (PONTEVEDRA) ESPAÑA / SPAGNA

9. FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO/ FOTOGRAFIA DEL PRODOTTO/ PRODUCT PHOTOGRAPHY/ PHOTOGRAPHIE DU PRODUIT/ FOTOGRAFIA DO PRODUTO



10. ACEPTACIÓN / ACCETTAZIONE / ACCEPTANCE / ACCEPTATION / ACEITAÇÃO

DEPARTAMENTO / DIPARTIMENTO / DEPARTMENT / DEPARTEMENTO / DEPARTAMENTO	PRODUCCIÓN / PRODUZIONE / PRODUCTION / PRODUÇÃO	COMERCIAL / COMMERCIALE / COMMERCIAL / COMERCIAL	CALIDAD / QUALITÀ / QUALITY / QUALITÉ / QUALIDADE
NOMBRE / NOME / NAME / NOM / NOME	LUPE LÓPEZ MOLINOS	JOSE GARCIA	JOSÉ LUIS REY
FIRMA / SIGNATURE / ASSINATURA		 WORLDWIDE FISHING COMPANY five oceans seafood WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L. Camíño Laranxo nº17 Int - 36216 Vigo Pontevedra (España) B-94.135.779	