

FICHA TÉCNICA/ SCHEDA TECNICA/ TECHNICAL SHEET

CÓDIGO / CODICE / CODE:
DENOMINACIÓN INTERNA
DENOMINACIÓN COMERCIAL
DENOMINAZIONE COMMERCIALE
TRADE NAME

002229
COLA LANGOSTINO ARG 10/30 P/L P&D 6X1 C WOFCO
COLAS DE LANGOSTINO ARGENTINO 10/30 PCS/LB P&D 6X1KG
CODE DI GAMBERO SGUSCIATO Y DEVENATO
ARGENTINE SHRIMP TAILS PEEL AND DEVEINED



1. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO / SPECIFICHE DEL PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

- MATERIA PRIMA / MATERIA PRIMA / RAW MATERIAL (FAM)
- DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME - ALFA FAO 3
- ZONA DE CAPTURA / AREA DI CATTURA / CAUGHT ZONE
- ARTE DE PESCA / ATREZZI DA PESCA / FISHING GEARS
- GLASEO / GLASSATURA / GLAZING
- TIPO DE CORTE / TIPO DI TAGLIO / TYPE OF CUT
- ANCHO DE CORTE / LARGHEZZA DEL TAGLIO / CUTTING WIDTH
- GRAMAJE / TALLA / GRAMMATURA/FORMATO / WEIGHT/SIZE

Gambero/gambero/Shrimp	Crustaceo/Crostacei/Crustaceans
0	0
FAO 41 - Atlántico Sur/Oeste (Atlantic, Southwest)	
Redes de arrastre / Reti da traino / Trawls	
Protección/ Protezione/ Protection	
P&D	
N/A	
10/30 PCS/LB	

2. ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS / SPECIFICHE LOGISTICHE / LOGISTICS SPECIFICATIONS

- PRESENTACIÓN/ / PRESENTATION
- ENVASE PRIMARIO / IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKING
- PESO NETO / PESO NETTO / NET WEIGHT
- ENVASE SECUNDARIO / IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKING
- PESO NETO / PESO NETTO / NET WEIGHT
- VIDA ÚTIL / VIDA UTIL / SHELF LIFE
- CAJA/SCATOLA/BOX - CAJAS POR PALLET / SCATOLA PER PALLET / BOXES PER PALLET
- GTIN13
- GTIN14
- GS1 128

IQF - GRANEL	
Bolsa/Busta/Bag	
1kg	
Caja/Scatola/Master	
6 kg	
36 meses/mesi/months	
C104	104 (8X13)
8436565913332	
18436565913339	
(01) EAN 14 (15) YMMDD (10) LOT	

3. CARACTERÍSTICAS / CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

3.1 FÍSICO-QUÍMICAS/ FÍSICO QUÍMICOS / PHYSICAL-CHEMICAL

ANÁLISIS/ ANALISE/ ANALYSIS	LÍMITE/ LIMIT
Pb	0.3 mg/Kg
Cd	0.5 mg/Kg
Hg	0.5 mg/Kg

3.2 MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL

ANÁLISIS/ ANALISE/ ANALYSIS	LÍMITE/ LIMIT
AEROBIOS MESOFILOS	< 10 ⁵ ufc/g
ENTEROBACTERIAS TOTALES	< 10 ³ ufc/g
SALMONELLA spp.	Ausencia / 25g

3.3 NUTRICIONALES/NUTRIZIONALE/NUTRITION FACTS

Por/ per/ per(100gr)	COLAS LANG	LÍMITE/ LIMITE
VALOR ENERGÉTICO/ VALORE ENERGETICO/ ENERGETIC VALUE	86 kcal	
GRASAS/GRASSI/ FAT	0.5 g	
De las cuales saturadas/ Di cui saturi/ Of which saturates	0.1 g	
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATES	0.7 g	
De los cuales azúcares/ di cui zucri/ of which sugars	0 g	
PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN	20 g	
SAL/ SALE/ SALT	0.56 g	

3.4 LEGISLACION/LEGISLAZIONE/LEGISLATION

Higiene y seguridad alimentaria	178/2002 - 852/2004 - 853/2004
Etiquetado	1379/2013 - 1169/2011
Envases	1935/2004 - 10/2011
Microbiología	2073/2005
Aditivos	1333/2008 - 1334/2008
Metales	1881/2006
PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos	1881/2006
Acilamida	5158/2017
Pesticidas	396/2005
Antibióticos	37/2010

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

- Mantener a -18° C. Una vez descongelado no volver a congelar. Conservare a -18° C. Una volta scongelato, non ricongelare di nuovo. Keep at -18° C (-0.4 °F). Once defrosted, do not refreeze again.

5. INGREDIENTES DEL PRODUCTO / INGREDIENTI DEL PRODOTTO / PRODUCT INGREDIENTS

5.1	INGREDIENTES:	Cola de langostino (crustáceo), antioxidante (E 223)
5.2	INGREDIENTI:	Coda di gambero (crostacei), antiossidanti (E 223)
5.3	INGREDIENTS:	Shrimp tails (crustaceans), antioxydant (E 223)

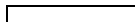
6. DECLARACION DE ALÉRGENOS / DICHIARAZIONE ALLERGENE / ALLERGEN STATEMENT

					
X					
					
					X
					X

7. ETIQUETAS / ETICHETTA / LABELS

CAMPOS	ESPAÑOL	ITALIANO	INGLES
DENOMINACION COMERCIAL	DE LANGOSTINO ARGENTINO 10/30 PCS/LB P&D	DI GAMBERO SGUSCIATO Y DEVEN	ARGENTINE SHRIMP TAILS PEEL AND DEVEINE
NOMBRE CIENTIFICO			
ZONA FAO		FAO 41 - Atlántico SurOeste (Atlantic, Southwest)	
ARTE DE PESCA		Redes de arrastre / Reti da traino / Trawls	
PESO NETO		1kg	
PESO NETO		6 kg	
LOTE	Ver carton	Vedere cartone	See carton
F CONG	Ver carton	Vedere cartone	See carton
F. CONSUMO PREF	Ver carton	Vedere cartone	See carton
INGREDIENTES	Cola de langostino (crustaceo), antioxidante (E 223) a di gambero (crostacei), antiossidanti (E	Shrimp tails (crustaceans), antioxidant (E 223)	
ALERGENOS	Ver seccion 6	Vedere la sezione 6	See section 6
CONDICIONES DE CONSERVACION	Mantener a -18° C. Una vez descongelado no volver a congelar. Conservare a -18° C. Una volta scongelato, non ricongelare di nuovo. Keep at -18° C (-0.4 °F). Once defrosted, do not refreeze again.		
INFORMACION NUTRICIONAL	Ver seccion 3.3	Vedere la sezione 3.3	See section 3.3

ETIQUETA PROPIA/PROPIA ETICHETTA/OWN LABEL



8. FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO/ FOTOGRAFIA DEL PRODOTTO/ PRODUCT PHOTOGRAPHY



9. OBSERVACIONES / OSSERVAZIONI / OBSERVATIONS

9.1 METROLOGIA/METROLOGIA/METROLOGY

9.1.1 UNIFORMIDAD / UNIFORMITY

Para el cálculo de la Uniformidad, se deben tomar una bolsa y coger las 10 piezas más grandes y dividirías entre las 10 piezas mas pequeñas,obteniendo un ratio de 2.0
To calculate the Uniformity, you must take a bag and take the 10 largest pieces and divide them among the 10 smaller pieces, obtained a ratio of 2.0

9.1.2 GLASEO / GLAZING

Procedimiento analítico para el control de la masa neta en productos congelados Retirar el producto del almacén o cámara donde estaba a baja temperatura, abrir inmediatamente y colocar después de pesado el contenido bajo una abundante ducha de agua fría. Mover o agitar cuidadosamente para que el producto no se rompa. Mantener en la ducha hasta que todo el hielo que se vea o perciba se haya eliminado. Transferir el producto a un cedazo circular del número 8, de 20 centímetros de diámetro para masa inferior o igual a 900 gramos o bien a un cedazo de 30 centímetros, para masa superior a 900 gramos. Sin mover el producto, inclinar el cedazo un ángulo de 17 grados a 20 grados para facilitar el drenaje y dejar escurrir exactamente dos minutos. Inmediatamente trasladar el producto a un recipiente tarado (B) y pesarlo en una balanza (A). La masa neta del producto es exactamente A—B.	Analytical procedure for the control of the net mass in glazed frozen products Remove the product from the warehouse or chamber where it was at low temperature, open immediately and place after weighing the contents under an abundant shower of cold water. Move or shake carefully so that the product does not break. Keep in the shower until all the ice that is seen or perceived has been removed. Transfer the product to a circular sieve of number 8, of 20 centimeters in diameter for inferior mass or equal to 900 grams or to a 30-centimeter sieve, for a mass greater than 900 grams. Without moving the product, tilt the sieve at an angle of 17 degrees to 20 degrees to facilitate drainage and let drain exactly two minutes. Immediately transfer the product to a tared container (B) and weigh it on a scale (A). The net mass of the product is exactly A-B.
--	---

9.2 DEFECTOS/DIFETTI/DEFECTS

9.2.1 DECOLORACIÓN / DECOLORATION

9.2.2 DESCOMPOSICIÓN

9.2.3 CUERPOS EXTRAÑOS

9.2.4 LEVE DESHIDRATADO /SLIGHT DEHYDRATED IN PRODUCT

9.2.5 ROTOS-DAÑADOS / BROKEN AND DAMAGED

9.2.6 MELANOSIS

9.2.7 VENAS / VEINS

9.2.8 GLASEO / GLAZE

9.2.9 RECUENTO/COUNTING

9.2.10 TIPO DE CORTE / CUTTING TYPE

None	
None	
None	
10%	Leve deshidratado en producto /Slight dehydrated in product
3%	
2%	Punto negro sobre el producto /Spot or irregular shape black
5%	
	Sin devenar o con resto de venas adheridas al producto/Without deveining or with remaining veins attached to the product
8% (+/-2%)	Agua de protección para evitar deshidratación y quemaduras por frío/Water to protect it from dehydration and freezer burn.
Individual	Suma total de defectos / peso neto de la muestra con glaseo
	Total defects / net weight of the sample with glaze
Total	Suma total de defectos / Peso neto de la muestra con glaseo (average por nº de muestras)
	Total sum of defects / Net weight of the sample with glaze (average nº of samples)
	Pelado y devenado/ peel and deveined

FIRMA RESPONSABLE CALIDAD

FIRMA CLIENTE

WORLDWIDE FISHING COMPANY
five oceans seafood

WORLDWIDE FISHING COMPANY S.L.
C/ Arrecife 8, entresuelo; 36940
Cangas Morrazo (Pontevedra)
894135779