

FICHA TÉCNICA/ SCHEDA TECNICA/ TECHNICAL SHEET

CÓDIGO / CODICE / CODE:	002031	
DENOMINACIÓN INTERNA	RDJA TINTORERA 20 8 KG C LEDO	
DENOMINACIÓN COMERCIAL	RODAJA DE TINTORERA	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	TRANCE DI VERDESCA	
TRADE NAME	BLUE SHARK STEAKS	

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

1.1 MATERIA PRIMA / MATÉRIA PRIMA / RAW MATERIAL (FAM)	Tintorera/Verdesca/Blue shark	Pez espada/
1.2 DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME - ALFA FAO 3	Prionace glauca	BSH
1.3 ZONA DE CAPTURA / AREA DI CATTURA / CAUGHT ZONE	FAO 21 - Atlántico NorOeste (Atlantic, Northwest)	
1.4 ARTE DE PESCA / ATREZZI DA PESCA / FISHING GEARS	Sedales y anzuelos / Ami e palangari / Hooks and lines	
1.5 GLASEO / GLASSATURA / GLAZING	20%	
1.6 TIPO DE CORTE / TIPO DI TAGLIO / TYPE OF CUT	RODAJA/TRANCE/STEAKS	
1.7 ANCHO DE CORTE / LARGHEZZA DEL TAGLIO / CUTTING WIDTH	N/A	
1.8 GRAMAJE / TALLA / GRAMMATURA/FORMATO / WEIGHT/SIZE	N/A	

2. ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS / SPECIFICHE LOGISTICHE / LOGISTICS SPECIFICATIONS

2.1 PRESENTACIÓN / PRESENTATION	IQF - GRANEL
2.2 ENVASE PRIMARIO / IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKING	Bolsa/Busta/Bag
2.3 PESO NETO / PESO NETTO / NET WEIGHT	N/A
2.4 ENVASE SECUNDARIO / IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKING	Caja/Scatola/Master 400X300X160mm
2.5 PESO NETO / PESO NETTO / NET WEIGHT	6,4 kg
2.6 VIDA ÚTIL / VIDA UTIL / SHELF LIFE	24 meses/messi/months
2.7 CAJA/SCATOLA/BOX - CAJAS POR PALLET / SCATOLA PER PALLET / BOXES PER PALLET	C104 8 BASE X 13 ALTURA
2.8 GTIN13	8436565912557
2.9 GTIN14	98436565912550
2.10 GSI 128	(01) EAN 14 (15) YYMMDD Y10 LOT

3. CARACTERÍSTICAS / CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

3.1 FÍSICO- QUÍMICAS/ FÍSICO QUÍMICOS / PHYSICAL-CHEMICAL	3.4 LEGISLACION/LEGISLAZIONE/LEGISLATION																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ANÁLISIS/ ANALISE/ ANALYSIS</th> <th>LÍMITE/ LIMITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pb</td> <td>0,3 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Cd</td> <td>0,3 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Hg</td> <td>1,0 mg/Kg</td> </tr> </tbody> </table>	ANÁLISIS/ ANALISE/ ANALYSIS	LÍMITE/ LIMITE	Pb	0,3 mg/Kg	Cd	0,3 mg/Kg	Hg	1,0 mg/Kg	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Higiene y seguridad alimentaria</td> <td>178/2002 - 852/2004 - 853/2004</td> </tr> <tr> <td>Etiquetado</td> <td>1379/2013 - 1169/2011</td> </tr> <tr> <td>Envases</td> <td>1935/2004 - 10/2011</td> </tr> <tr> <td>Microbiología</td> <td>2073/2005</td> </tr> <tr> <td>Aditivos</td> <td>1333/2008 - 1334/2008</td> </tr> <tr> <td>Metales</td> <td>1881/2006</td> </tr> <tr> <td>PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos</td> <td>1881/2006</td> </tr> <tr> <td>Acrilamida</td> <td>5158/2017</td> </tr> <tr> <td>Pesticidas</td> <td>396/2005</td> </tr> <tr> <td>Antibióticos</td> <td>37/2010</td> </tr> </tbody> </table>	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	Acrilamida	5158/2017	Pesticidas	396/2005	Antibióticos	37/2010
ANÁLISIS/ ANALISE/ ANALYSIS	LÍMITE/ LIMITE																												
Pb	0,3 mg/Kg																												
Cd	0,3 mg/Kg																												
Hg	1,0 mg/Kg																												
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																												
Acrilamida	5158/2017																												
Pesticidas	396/2005																												
Antibióticos	37/2010																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ANÁLISIS/ ANALISE/ ANALYSIS</th> <th>LÍMITE/ LIMITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AEROBIOS MESOFILOS</td> <td>< 10⁶ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>ENTEROBACTERIAS TOTALES</td> <td>< 10⁶ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>SALMONELLA spp.</td> <td>Ausencia / 25g</td> </tr> </tbody> </table>	ANÁLISIS/ ANALISE/ ANALYSIS	LÍMITE/ LIMITE	AEROBIOS MESOFILOS	< 10 ⁶ ufc/g	ENTEROBACTERIAS TOTALES	< 10 ⁶ ufc/g	SALMONELLA spp.	Ausencia / 25g																					
ANÁLISIS/ ANALISE/ ANALYSIS	LÍMITE/ LIMITE																												
AEROBIOS MESOFILOS	< 10 ⁶ ufc/g																												
ENTEROBACTERIAS TOTALES	< 10 ⁶ ufc/g																												
SALMONELLA spp.	Ausencia / 25g																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>NUTRICIONALES/NUTRIZIONALE/NUTRITION FACTS</th> <th>LÍMITE/ LIMITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Por/iper/per(100gr)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>VALOR ENERGÉTICO</td> <td>121 Kcal</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>De las cuales saturadas</td> <td>1,1 g</td> </tr> <tr> <td>HIDRATOS DE CARBONO</td> <td>0,5 g</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azucares</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS</td> <td>19,8 g</td> </tr> <tr> <td>SAL</td> <td>0,9 g</td> </tr> </tbody> </table>	NUTRICIONALES/NUTRIZIONALE/NUTRITION FACTS	LÍMITE/ LIMITE	Por/iper/per(100gr)		VALOR ENERGÉTICO	121 Kcal	GRASAS	4 g	De las cuales saturadas	1,1 g	HIDRATOS DE CARBONO	0,5 g	De los cuales azucares	0 g	PROTEÍNAS	19,8 g	SAL	0,9 g											
NUTRICIONALES/NUTRIZIONALE/NUTRITION FACTS	LÍMITE/ LIMITE																												
Por/iper/per(100gr)																													
VALOR ENERGÉTICO	121 Kcal																												
GRASAS	4 g																												
De las cuales saturadas	1,1 g																												
HIDRATOS DE CARBONO	0,5 g																												
De los cuales azucares	0 g																												
PROTEÍNAS	19,8 g																												
SAL	0,9 g																												

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

4.1 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 freeze again.

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

5.1 INGREDIENTES:	Tintorera (pescado)
5.2 INGREDIENTI:	Verdesca (pesce)
5.3 INGREDIENTS:	Blue shark (fish)

6. DECLARACION DE ALÉRGENOS / DICHIARAZIONE ALLERGENE / ALLERGEN STATEMENT

X					
					X

7. ETIQUETAS / ETICHETTA / LABELS



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




9. OBSERVACIONES / OSSERVAZIONI / OBSERVATIONS

9.1

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