

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / <b>PRODUCT NAME</b>	LENG GUINEA SN* ENT (2x5) 0.2-0.3 IWP N: 10 WHOLE ROUND SOLE SN GUTTED 0.2-0.3 IWP NET: 10 KGS.
NOMBRE CIENTÍFICO / <b>LATIN NAME</b>	SYNAPTURA CADENATI / SYNAPTURA CADENATI
CAPTURADO EN / <b>CAUGHT IN</b>	OCÉANO ATLÁNTICO FAO 34 / ATLANTIC OCEAN FAO 34
ARTE DE PESCA / <b>FISHING GEAR</b>	REDES DE ENMALLE Y SIMILARES / GILLNETS AND SIMILAR NETS
PAÍS DE ORIGEN / <b>COUNTRY OF ORIGIN</b>	SENEGAL / SENEGAL
CERTIFICADO MSC / <b>MSC CERTIFICATE</b>	NO / NO
ELABORADO EN PLANTA CERTIFICADA GFSI / <b>PRODUCED IN GFSI CERTIFICATED PLANT</b>	NO / NO

2. UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT UTILIZATION	
METODO DE EMPLEO PREVISTO / <b>METHOD OF EMPLOYMENT ESTIMATED</b>	CONSUMIR COCINADO / WELL COOKED BEFORE CONSUMED
MODO DE EMPLEO PREVESIBLE / <b>PREVIOUS WAY OF EMPLOYMENT</b>	CONSUMIR COCINADO / WELL COOKED BEFORE CONSUMED
USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO / <b>ONE BUT EXPECTED BUT REASONABLY EXPETED</b>	CRUDO / RAW
ÁMBITO DE DISTRIBUCIÓN (Mercado de destino) / <b>SCOPE OF DISTRIBUTION</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTO INTOLERANTES O ALÉRGICOS A ALGUNO DE LOS INGREDIENTES GENERAL POPULATION EXCEPT INTOLERANT OR ALLERGIC

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
	OBJETIVO / <b>OBJECTIVE</b>	CONTROL / <b>CONTROL</b>
COLOR / <b>COLOUR</b>	NATURAL, PROPIO DEL PRODUCTO / NATURAL, OWN PRODUCT	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
SABOR / <b>TASTE</b>	NATURAL, PROPIO DE LA ESPECIE / NATURAL, TYPICAL OF THE SPECIES	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
OLOR / <b>SMELL</b>	CARACTERISTICO, SIN OLORES EXTRAÑOS / CHARACTERISTIC, NO STRANGE ODORS	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
TEXTURA / <b>TEXTURE</b>	TURGENTE, FIRME Y SOLIDO / TURGENT, FIRM AND SOLID	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
ASPECTO / <b>ASPECT</b>	NORMAL, BIEN CONSERVADO / NORMAL, WELL PRESERVED	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>

4. COMPOSICIÓN - LISTA DE INGREDIENTES / COMPOSITION - INGREDIENT LIST	
CANTIDAD O PROPORCIÓN / <b>QUANTITY OR PROPORTION</b>	
NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>	

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL CHARACTERISTICS		
	OBJETIVO / <b>OBJECTIVE</b>	TOLERANCIA / <b>TOLERANCE</b>
CUERPOS EXTRAÑOS / <b>FOREIGN BODIES</b>	AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>
ALTERACIONES DE LA CARNE / <b>ALTERATIONS OF THE MEAT</b>	AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>
RESTOS DE VÍSCERAS / <b>ENTRAILS</b>	AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>
PRESENCIA DE ESPINAS / <b>BONE REMAINS</b>	PRESENCIA / <b>PRESENCE</b>	SE ADMITEN / <b>ALLOWED</b>
GLASEO / <b>GLAZING</b>	NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>	-
PIEZAS ROTAS / <b>BROKEN UNITS</b>	AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>
PIEZAS DEFORMES / <b>DEFORMED UNITS</b>	AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>
PIEZAS PEGADAS / <b>GLUED UNITS</b>	AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>
QUEMADURAS POR FRIO / <b>COLD BURNS</b>	AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>
PARASITOS / <b>PARASITES</b>	AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>
DESHIDRATACIONES / <b>DEHYDRATIONS</b>	AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>	< 10% DE LA SUPERFICIE / <b>&lt; 10% OF THE SURFACE AREA</b>

6. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES / DIMENSIONAL CHARACTERISTICS		
PARÁMETRO / <b>PARAMETER</b>	OBJETIVO / <b>OBJECTIVE</b>	TOLERANCIA / <b>TOLERANCE</b>
CALIBRE (GRS. PIEZA) / <b>SIZE (GRS. UNIT)</b>	200-300 GRS. PIEZA / 200-300 GRS. UNIT	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>
PESO NETO / <b>NET WEIGHT</b>	10 KGS. / 10 KGS.	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>
PESO ESCURRIDO / <b>DRAINED WEIGHT</b>	NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>	-
FORMA / <b>FORM</b>	LENGUADO SN ENTERO EVIS. / WHOLE ROUND SN SOLE GUTTED	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>

7. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTICS			
PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION
NBVT / NBVT	< 35 mg N/100 g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
CADMIO / CADMIUM	< 0.05 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
MERCURIO / MERCURY	< 0.50 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
PLOMO / LEAD	< 0.30 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL DIOXINAS / SUMS OF DIOXINS	< 3.5 pg/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL DIOXINAS Y PCBs / SUMS OF DIOXINS & PCBs	< 6.5 pg/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL PCBs / SUMS OF PCBs	< 75 ng/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
MELAMINA / MELAMINE	< 2.5 ppm	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
PERFLUOROALQUILADOS / PERFLUORALKY (PFOS/PFO/PFNA/PFHxS)	< 2 µg/kg / < 0.2 µg/kg / < 0.5 µg/kg / < 0.2 µg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL PERFLUOROALQUILADOS / SUMS PERFLUORALKY	< 1.7 µg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS			
PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION
SALMONELLA 25 g / SALMONELLA 25 g	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	CRITERIO INTERNO / INTERNAL CRITERION
SHIGELLA 25 g / SHIGELLA 25 g	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	CRITERIO INTERNO / INTERNAL CRITERION

9. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS / GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO'S)	
AUSENCIA / ABSENCE	

10. ALÉRGENOS: SEÑALAR CUALES (Reglamento 1169/2011, Anexo II) / ALLERGENS			
	PRESENCIA PRESENCE	PRESENCIA CIRCUNSTANCIAL SITUATIONAL PRESENCE	AUSENCIA ABSENCE
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 / <b>Cereals with gluten (Wheat, Rye, Barley, Oats)</b>			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos ( <b>Crustaceans and by-products</b> )		X	
Huevos y productos a base de huevo ( <b>Eggs and by-products</b> )			X
Pescados y productos a base de pescado, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 ( <b>Fish and by-products</b> )	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets ( <b>Peanuts and by-products</b> )			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 ( <b>Soyabean and by-products</b> )			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 ( <b>Milk and by-products</b> )			X
Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 ( <b>Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts, Pistachio, Macadamia nuts</b> )			X
Apio y productos derivados ( <b>Celery and by-products</b> )			X
Mostaza y productos derivados ( <b>Mustard and by-products</b> )			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo ( <b>Sesame beans and by products</b> )			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg, o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante ( <b>Anhydride sulphurous and sulphites-concentration over</b> )			X
Altramuces y productos a base de altramuces ( <b>Lupins</b> )			X
Moluscos y productos a base de moluscos ( <b>Mollusc and by-prodcuts</b> )		X	

11. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES		
PARAMETRO / <b>PARAMETER</b>	VALOR POR 100 g. DE PRODUCTO VALUE AS PER 100 g. OF PRODUCT	FUENTE / <b>SOURCE</b>
VALOR ENERGÉTICO / <b>ENERGY</b>	326 Kj - 78 Kcal / 326 Kj - 78 Kcal	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
GRASAS / <b>FATS</b>	1.3 g / 1.3 g	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
DE LAS CUALES SATURADAS / <b>SATURATES</b>	0.18 g / 0.18 g	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
HIDRATOS DE CARBONO / <b>CARBOHYDRATES</b>	0.8 g / 0.8 g	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
DE LAS CUALES AZÚCARES / <b>SUGAR</b>	-	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
PROTEÍNAS / <b>PROTEINS</b>	16.5 g / 16.5 g	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
SAL / <b>SALT</b>	-	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>

12. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / PRODUCT DURABILITY
24 MESES DESDE LA FECHA DE PRODUCCIÓN / 24 MONTHS FROM FREEZING DATE

13. PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA / PRESENTATION AND LOGISTICS			
PARÁMETRO / <b>PARAMETER</b>	CARACTERÍSTICAS Y MEDIDAS CHARACTERISTICS AND MEASURES	TOLERANCIA TOLERANCE	MOTIVO DE RECHAZO REJECTED REASON
ENVASE PRIMARIO / <b>PRIMARY PACK</b>	PLÁSTICO ENVUELTO / <b>IWP PLASTIC</b>	NO / <b>NO</b>	SI / <b>YES</b>
MARCA COMERCIAL / <b>TRADE MARK</b>	NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>	-	-
CÓDIGO DE BARRAS / <b>BAR CODE</b>	NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>	-	-
PESO NETO / <b>NET WEIGTH</b>	NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>	-	-
PESO ESCURRIDO / <b>DRAINED WEIGTH</b>	NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>	-	-
ENVASE SECUNDARIO / <b>SECONDARY PACK</b>	CAJA MÁSTER CARTÓN / <b>CARBOARD BOX</b>	NO / <b>NO</b>	SI / <b>YES</b>
MARCA COMERCIAL / <b>TRADE MARK</b>	EUROPACIFICO / <b>EUROPACIFICO</b>	NO / <b>NO</b>	SI / <b>YES</b>
CÓDIGO DE BARRAS / <b>BAR CODE</b>	NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>	-	-
PESO NETO / <b>NET WEIGTH</b>	10 KGS. / <b>10 KGS.</b>	NO / <b>NO</b>	SI / <b>YES</b>
PESO ESCURRIDO / <b>DRAINED WEIGTH</b>	NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>	-	-
PALET / <b>PALLET</b>	EUROPEO (800x1200) / <b>EUROPEAN (800x1200)</b>	NO / <b>NO</b>	SI / <b>YES</b>
CAJAS POR PALET / <b>BOXES PER PALLET</b>	68 (4x17) / <b>68 (4x17)</b>	SI / <b>YES</b>	NO / <b>NO</b>
ALTURA POR PALET / <b>HEIGHT PER PALLET</b>	17 (180 CMS. APROX.) / <b>17 (180 CMS. APROX.)</b>	NO / <b>NO</b>	SI / <b>YES</b>

14. ETIQUETADO / LABELED	
DENOMINACIÓN COMERCIAL / <b>PRODUCT NAME</b>	LENGUADO DE GUINEA ENTERO / <b>WHOLE ROUND GUINEAN SOLE</b>
NOMBRE CIENTIFICO / <b>LATIN NAME</b>	SYNAPTURA CADENATI / <b>SYNAPTURA CADENATI</b>
CALIBRE / <b>SIZE</b>	200-300 GRs. PIEZA / <b>200-300 GRs. UNIT</b>
ORIGEN / <b>ORIGIN</b>	SENEGAL / <b>SENEGAL</b>
CAPTURADO EN / <b>CAUGHT IN</b>	OCEANO ATLÁNTICO FAO 34 / <b>ATLANTIC OCEAN FAO 34</b>
ARTE DE PESCA / <b>FISHING GEAR</b>	REDES DE ENMALLE Y SIMILARES / <b>GILLNETS AND SIMILAR NETS</b>
Nº REGISTRO SANITARIO / <b>SANITARY NUMBER</b>	EXPORTADOR: APPROVAL Nº XXXXXX ELABORADO PARA: EUROPACIFICO ELABORADOS DEL MAR, S.L. PUERTO PESQUERO, DÁRSENA 4, EDIF. BERBÉS 2 36202 - VIGO (PONTEVEDRA) ESPAÑA Nº RGSEAA: ES.40.035901/PO
PESO NETO / <b>NET WEIGHT</b>	VARIABLE / <b>VARIABLE</b>
LOTE / <b>LOTE</b>	VARIABLE / <b>VARIABLE</b>
FECHA DE CONGELACIÓN / <b>DATE OF ELABORATION</b>	VARIABLE / <b>VARIABLE</b>
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE / <b>BBD</b>	VARIABLE / <b>VARIABLE</b>
INDICACIONES DE CONSERVACIÓN / <b>CONSERVATION</b>	PRODUCTO ULTRACONGELADO. CONSERVAR A -18ºC. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR <b>DEEPFROZEN PRODUCT. KEEP ALWAYS AT -18ºC. ONCE DEFROSTED DO NOT REFREEZE</b>
OTRAS MENCIONES / <b>OTHER MENTIONS</b>	CONSUMIR COCINADO / <b>CONSUME COOKED</b>

15. CONDICIONES DE TRANSPORTE / CARRIAGE CONDITIONS

PARÁMETRO / PARAMETER	VALOR / VALUE	TOLERANCIA / TOLERANCE	MOTIVO DE RECHAZO / REJECTED REASON
TEMPERATURA / TEMPERATURE	-18°C	+3°C	SI / YES
HIGIENE / HYGIENE	CAPITULO IV, REGLAMENTO CE 852/2004 CHAPTER IV, REGULATION EC 852/2004	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES
EMPRESA AUTORIZADA AUTHORISED COMPANY	SI / YES	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES

16. DECLARACIÓN DE ENVASES / PACKAGING DECLARATION

FUNCIÓN / FUNTION	NATURALEZA / NATURE	PESO / WEIGHT	DIMENSIONES / SIZE
PLÁSTICO ENVUELTO IWP PLASTIC	ENVASE PRIMARIO PRIMARY PACKAGE	3-4 GRS. APROX. 3-4 GRS. APROX.	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
BOLSA PLÁSTICO PLASTIC BAG	ENVASE PRIMARIO PRIMARY PACKAGE	25-50 GRS. APROX. 25-50 GRS. APROX.	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
ESTUCHE CARTON CARDBOARD BOX	ENVASE SECUNDARIO SECONDARY PACK	300 GRS. APROX. 300 GRS. APROX.	34x29x9 CMS. APROX. 34x29x9 CMS. APROX.
CAJA MÁSTER CARTÓN CARDBOARD BOX	ENVASE SECUNDARIO SECONDARY PACK	500-550 GRS. APROX. 500-550 GRS. APROX.	59x34x10 CMS. APROX. 59x34x10 CMS. APROX.

17. FOTOS / PHOTOS



Aprobado por: QM

Fdo:

Fecha: 1-8-2023

