



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

CÓDIGO / CODICE / CODE / CODE / CODIGO	002824				FECHA/DATE/DATE/DATE
DENOMINACIÓN INTERNA	SALMON KETA FTE CP SE 800/1500GR 20 10KG WOFCO				05/09/2023
DENOMINACIÓN COMERCIAL	FILETE DE SALMÓN KETA CONGELADO				REVISIÓN/REVISIONE/ REVIEW/REVISION/REVISÃO
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	FILETTI DI SALMONE KETA CONGELATO				18/08/2025
TRADE NAME	FROZEN KETA SALMON FILLET				ED. 02
NOM COMMERCIAL	FILET DE SAUMON KETA DU PACIFIQUE CONGELE				
DENOMINAÇÃO COMERCIAL	FILETE DE SALMÃO-DO-PACIFICO CONGELADO				

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)	Salmón keta / Salmone keta / Keta salmon / Saumon keta du pacifique / Salmão-do-pacífico	Pescado/Pesce/Fish/Poisson/Peixe
2.1.2. INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGRÉDIENTS/INGREDIENTES	Salmón keta(PESCADO), estabilizante (E-451) / Salmone keta(PESCE), stabilizzatore (E-451) / Keta salmon(FISH), stabilizer (E-451) / Saumon keta du pacifique(POISSON), stabilisateur (E-451) / Salmão do pacifique(PEIXE), estabilizador (E-451)	
2.1.3. DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME / DENOMINAÇÃO CIENTÍFICA - COD ALFA FAO 3	Oncorhynchus keta	Cod. 3a FAO: CHU
2.1.4. CAPTURADO EN / PESCATO NEL / CAUGHT IN / PÊCHÉ DANS / CAPTURADO NO	FAO 18 - Mar Ártico/Mare Artico/Arctic Sea/Mer Arctique/Mar Arctico FAO 61 - Pacífico NorOeste/Pacifico nord-occidentale/Pacific, Northwest/Pacifique, nord-ouest/Pacifico Noroeste FAO 77 - Pacífico, centro-oriental/Pacifico centro-orientale/Pacific, Eastern Central/Pacifique, centre-est/Pacifico Centro-Este	FAO 27 - Atlántico NorEste/Atlantico nord-orientale/Atlantic, Northeast/Atlantique, nord-est/Atlântico Nordeste FAO 67 - Pacífico NorEste/Pacifico nord-orientale/Pacific, Northeast/Pacifique, nord-est/Pacifico Nordeste FAO 41 - Atlántico SurOeste/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 cerco y redes izadas / Reti da circuizione e reti da raccolta / Surrounding nets and lift nets / Filets maillants / Redes de emalhar	
2.1.6. GLASEO / GLASSATURA / GLAZING / GLACE / GELO	20% (Tolerancia/Tolleranza/Tolerance/Tolérance/Tolerância ±3%)	
2.1.7. TIPO DE CORTE/TIPO DI TAGLIO/TYPE OF CUT/TYPE DE DÉCOUPE/TIPO DE CORTE	Filete/Filetto/Filet/Filet/Filete	
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	800-1500 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 RADIACTIONS 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 / o gli ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ultravioleta 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/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. ALERGENOS
ALLERGENI
ALLERGENS
ALLERGENE
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.
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.Je cas échéant.
Contem (C) indicado na tabela. Pode conter traços (T) indicados na tabela, se aplicável.

											
CONTIENE GLUTEN	FRUTTI DI ARACHIDE	UOVA	CEFALOPODI	CRUSTACEI	SOIA	PRODOTTI DA LATTICIO	SENAPPA	SEME DI SESAME	LEGUMI	SODIUM SULFITE	CAFFEINA
										C	

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. 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'imballo 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

CAJA
SCATOLA
BOX



BOLSA
BUSTA
BAG



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	Envuelto/Avvolto/Wrapped/Emballé/Embalhado	Granel / Bulk / Vrac / Granel
--	--	-------------------------------

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: Bolsa Pliegue Azulada)	70 x 40 mm
3.2.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO		Peso Envase/Peso Imballaggio/Weight Packaging/Poids Emballage/Peso do embalagem	30 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	N/A

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: Cja Wofco Salmón)	520 x 267 x 142 mm
3.3.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO		Peso Envase/Peso Imballaggio/Weight Packaging/Poids Emballage/Peso do embalagem	352g (±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	8,0 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	ESTANDAR (800x1200)	PALÉ	BASE	TUR/A/LTEZZA/HEIGHT/AUTEUR/ALT	Kg PALET	TOTAL PALET (m)
		84	6	14	840,0 Kg	2,14 m

Se comprobará y garantizará: Buen estado (limpieza, calidad), ausencia de clavos que sobresalgan del palé y uso de una capa intermedia de cartón entre el palé 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)	N/A
3.5.2. GTIN14 (Caja / Scatola / Master / Boîte / Caixa)	18436565917610
3.5.3. GSI 128	(01)18436565917610(15)YYMMDD(10)LOTE

3.6. CÓDIGO/CODICE/CODE INTRASTAT

3.6.1. CONSULTA ARANCEL INTEGRADO APLICACIÓN (TARIC) / NOMENCLATURA INTRASTAT	0303120080
---	------------

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

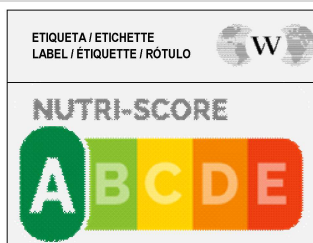
4.1. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE TEMPERATURA DI STOCCAGGIO, DISTRIBUZIONE E TRASPORTO STORAGE, DISTRIBUTION AND TRANSPORT TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE STOCKAGE, DE DISTRIBUTION ET DE TRANSPORT TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE	Conservar a temperatura de -18±3°C. Conservare a -18 ± 3 °C. Store at -18 ± 3 °C. Conservar a -18± 3 °C. Armazenar a uma temperatura de -18±3°C.
4.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/VIE UTILE/VIDA UTIL	24 meses desde producción/24 mesi dalla produzione/24 months from production
4.3. NOMENCLATURA VIDA ÚTIL / IDENTIFICAZIONE DATA DI SCADENZA / NOMENCLATURE USEFUL LIFE / NOMENCLATURE DURÉE DE VIE UTILE / NOMENCLATURA VIDA ÚTIL IDENTIFICACIÓN DE FECHA CONSUMO PREFERENTE / IDENTIFICAZIONE DATA SCADENZA / BEST-BEFORE DATE IDENTIFICATION / IDENTIFICATION DE LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION / IDENTIFICA DD.MM.AA	
4.4. 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. / 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: Colocar el producto en un baño de agua fría hasta su descongelación. Una vez descongelado, prepárelo 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

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

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

VALOR/VALOR/VALUE/VALEUR/VALOR	Porción/por/por (100g)	%RI*	Porción/por/por (100 g)	%RI*
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	424 kJ	5%	424,0 kJ	5%
	100 kCal	5%	100,0 kCal	5%
GRASAS/GRASSI/ FATI/ GRAISSES /LIPIDOS	1,2 g	2%	1,2 g	2%
De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0,3 g	2%	0,3 g	2%
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	0,5 g	0%	0,5 g	0%
De las cuales azúcares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcares	0,5 g	1%	0,5 g	1%
FIBRA / FIBRE	0 g	0%	0,0 g	0%
PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTÉINES/PROTEÍNAS	22 g	44%	22 g	44%
SAL/ SALT/ SALT/ SEL/ SAL	0,24 g	4%	0,24 g	4%

* 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 de un adulte moyen (8400kJ / 2000 kcal). O IR é a quantidade diária recomendada de nutrientes para um adulto médio. As necessidades nutricionais dos indivíduos pode 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 ORGANOLETICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS/ CARACTERISTIQUES 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/ASPETTO/APPEARANCE Limpio, Peso y color uniforme / Pulito, di 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/CORPS ÉTRANGE/CORPO ESTRANHO: Ausencia/Assenti/Absent/Absent/Ausência	
5.3.2. PIEZAS ROTAS O DAÑADAS/PEZZI ROTTI O DANEGGIATI/BROKEN OR DAMAGED PIECES/PIÈCES CASSEES OU ENDOIMMAGÉES/PEÇAS PARTIDAS OU DANIFICADAS: Ausencia/Assenti/Absent/Absent/Ausência	

6. CONTROLES DE CALIDAD/ CONTROLLI DI QUALITÀ/QUALITY CONTROLS/CONTOLES DE QUALITÉ/CONTOLES 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)	0,3 mg/kg
Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmiu (Cd)	0,05 mg/kg
Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Hg)	0,5 mg/kg
Nitrógeno básico volátil total / Total volatile basic nitrogen (NBVT)	50,0 mg/100g

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 y PCB180 (CIEM-6)	75 ng/g peso fresco

ANÁLISIS/ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	PFOS	PFOA	PFNA	PFHxS
Sustancias perfluoroalquiladas (PFAS) - PFOS / PFOA / PFNA / PFHxS	2,0 µg/kg	0,2 µg/kg	0,5 µg/kg	0,2 µg/kg
Sustancias perfluoroalquiladas (PFAS) - Suma/Sum PFOS / PFOA / PFNA / PFHxS exkl	2,0 µg/kg			

6.2. MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL/ MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICO

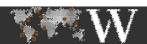
ANÁLISIS/ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE
Aerobios mesófilos / Aerobic mesophiles	< 10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias totales / Total Enterobacteriaceae	< 10 ³ ufc/g
Salmonella spp.	No detectado / 25g

ANÁLISIS/ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/LIMITE
Melamina / Melamina / Melamine / Mélatine / Melamina	2,5 mg/kg

7. LEGISLACION / LEGISLAZIONE / LEGISLATION / LÉGISLATION / LEGISLAÇÃO

Higiene y seguridad alimentaria	Reglamentos (CE) n.º 178/2002 - 853/2004 (y posteriores modificaciones)	PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos	Reglamento (CE) n.º 915/2023 (y posteriores modificaciones)
Etiquetado	Reglamentos (CE) n.º 1379/2013 - 1169/2011 (y posteriores modificaciones)	Sustancias Perfluoroalquiladas	Reglamento (UE) n.º 1881/2006 (y posteriores modificaciones) Reglamento (UE) n.º 2022/2388)
Envases	Reglamentos (CE) n.º 1935/2004 - 10/2011 (y posteriores modificaciones)	Acrlamida	Reglamento (CE) n.º 5158/2017 (y posteriores modificaciones)
Microbiología	Reglamentos (CE) n.º 2073/2005 (y posteriores modificaciones)	Pesticidas	Reglamento (CE) n.º 396/2005 (y posteriores modificaciones)
Aditivos	Reglamentos (CE) n.º 1333/2008 - 1334/2008 (y posteriores modificaciones)	Antibióticos	Reglamento (CE) n.º 37/2010 (y posteriores modificaciones)
Metales	Reglamento (CE) n.º 915/2023 (y posteriores modificaciones)		

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 site Web da Agência Espanhola de Segurança Alimentar e Nutricional (AECOSAN):



INFORMACION DE LA EMPRESA / COMPANY INFORMATION

NOMBRE EMPRESA / COMPANY NAME

WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.

DIRECCIÓN / ADDRESS

Camino Laranxo Num 17 Int. 36216 - Vigo (Pontevedra)

PAIS / COUNTRY

ESPAÑA

CIF B94135779
TELEFONO / PHONE (+34) 986122549

8. ETIQUETAS / ETICHETTE / LABELS / ÉTIQUETTES / RÓTULOS

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

WOFCO
FIVE OCEANS SEAFOOD

FILETTI DI SALMONE KETA
FILETE DE SALMON KETA
KETA SALMON FILLETS
FILETES DE SALMÃO DO PACIFICO
FILETS DE SAUMON KÉTA DU PACIFIQUE
Oncorhynchus keta (CHU)

TAMAÑO / PEZZATURA
SIZE / TAILLE / TALHA 800-1500g

8 kg

Importatore / Importador / Importer / Importatador / Importateur
Worldwide Fishing Company S.L.
Lugar Verdelar-Domaio, s/n.
36957 Moaña (Pontevedra - Spain)
+34 986 122 549 - info@wofco-
ltd.com www.wofco-ltd.com

PRODOTTO SURGELATO
PRODUCTO ULTRACONGELADO
QUICK-FROZEN PRODUCT
PRODUTO ULTRACONGELADO
PRODUIT SURGÉLÉ

PESO NETTO (SENZA GLASSATURA)
NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING)
PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)
POIDS NET (SANS GLACE)

WOFCO
FIVE OCEANS SEAFOOD

FILETTI DI SALMONE KETA
FILETE DE SALMON KETA
KETA SALMON FILLETS
FILETES DE SALMÃO DO PACIFICO
FILETS DE SAUMON KÉTA DU PACIFIQUE

Origine: Cina / Origin: China / Origin: China / Origine: Chine.
Congelato il / Fecha de congelación / Frozen on / Congelado em / Produit congelé le: 01/09/2023
De consumar preferențialmente entro / Consuma preferențialmente antes de / Best before / Consommer de
préférence antes de / À consommer de préférence avant le: 01/09/2027
Lote / Lote / Lot / Lote / Lot: 490
EU approval no.: 2100/02811

MADE IN DIFFERENT COUNTRIES
NOT A SINGLE ORIGIN PRODUCT

CE 15784363032176101151370906103440

IT	ES	EN	PT	FR
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100g	INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g	NUTRITION DECLARATION na 100g	DECLARAÇÃO NUTRICIONAL por 100g	DÉCLARATION NUTRITIONNELLE par 100g
Energia 424 kJ/100 kcal Grassi 1,2 g Di cui acidi grassi saturi 0,3 g Carboidrati <0,5g Di cui zuccheri <0,5g Proteine 22,9 Sale 0,24 g	Valor energético 424 kJ/100 kcal Grasas 1,2 g De las cuales saturadas 0,3 g Hidratos de carbono <0,5g De los cuales azúcares <0,5g Proteínas 22,9 Sal 0,24 g	Energy 424 kJ/100 kcal Fat 1,2 g of which saturates 0,3 g Carbohydrate <0,5g Of which sugars <0,5g Protein 22,9 Salt 0,24 g	Energia 424 kJ/100 kcal Lípidos 1,2 g Dos quais ácidos gordos saturados 0,3 g Carboidratos <0,5g Dos quais açúcares <0,5g Proteínas 22,9 Sal 0,24 g	Énergie 424 kJ/100 kcal Graisses 1,2 g Dont saturés 0,3 g Glucides <0,5g Dont sucres <0,5g Protéines 22,9 Sel 0,24 g
CONSERVAZIONE Conservare a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare, conservare a temperatura di frigorifero (0-4°C). Consumare entro 24 ore previa cottura. Pescato in: Oceano Pacifico nord-orientale, FAO 67 Attrezzi da pesca: Reti da traino. Ingredienti: Salmone keta (PESCE), stabilizzante (E-451)	CONSERVACIÓN Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar, mantener a temperatura de refrigeración (0-4°C). Consumir dentro de las 24 horas siguientes previo cocinado. Capturado en: Océano Pacifico nordeste, FAO 67 Arte de pesca: Redes de arrastre. Ingredientes: Salmón keta (PESCADO), estabilizantes (E-451)	CONSERVATION Keep at -18°C. Do not refreeze once defrosted, keep at refrigeration temperature (0-4°C). Cook before eating between 24 hours after defrosting. Caught in: Pacific, Northeast, FAO 67 Fishing gear: Trawls Ingredients: Keta salmon (FISH), stabilizer (E-451)	CONSERVAÇÃO Manter a -18°C. Após descongelar o produto, não volte a congelar, manter a temperatura de refrigeração (0-4°C). Consumir até 24 horas após o cozimento. Capturado no: Oceano Pacifico nordeste FAO 67 Arte de pesca: Redes de arrastar Ingredientes: Salmão keta (PEIXE), estabilizador (E-451)	CONSERVATION Maintenir à -18°C. Une fois décongelé ne pas le recongeler, conserver à température de réfrigération (0-4°C). Consommer dans les 24 heures après cuisson. Pêché dans: Pacifique nord-est, FAO 67 Engins de pêche: Chaluts. Ingédients: Saumon keta (POISSON), stabilisant (E-451).

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



10. OBSERVACIONES / OSSERVAZIONI / OBSERVATIONS / OBSERVAÇÕES

11. 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	JOSÉ LUIS REY
FIRMA / SIGNATURE / ASSINATURA		 WORLDWIDE FISHING COMPANY five oceans seafood WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L. Camino Laranxo nº17 Int - 36216 Vigo Pontevedra (España) B-94.135.779	