

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA / INFORMAZIONI AZIENDALI / COMPANY INFORMATION / INFORMATIONS SUR L'ENTREPRISE / INFORMAÇÕES DA EMPRESA

NOMBRE DE LA EMPRESA / NOME DELLA DITTA / COMPANY NAME / NOM DE L'ENTREPRISE / NOME DA EMPRESA: **WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.**
 CIF: **B94135779**
 DIRECCIÓN / DIREZIONE / ADDRESS / ADRESSE / MORADA: **Cmiño, Laranco Num 17 Int. 35216 - (Vigo) - Pontevedra**
 PAÍS / NAZIONE / COUNTRY / PAYS / PAIS: **ESPAÑA**
 TELEFONO / TELEFONO / PHONE / TÉLÉPHONE / TELEFONE: **+34 986122549**

FECHA / DATA / DATE / DATE / DATA: **12/02/2021**
 REVISIÓN / REVISIONE/ REVIEW / RÉVISION / REVISÃO: **27/02/2023**
 ED.: **00**

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

CÓDIGO / CODICE / CODE / CODE / CODIGO:	001660	
DENOMINACIÓN INTERNA	COLA RAPE DEL CABO 500/1000 CP	
DENOMINACIÓN COMERCIAL	COLA DE RAPE DEL CABO CON PIEL	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CODA DI RANA PESCATRICE OCEANICA CON PELLE	
TRADE NAME	CAPE MONKFISH TAILS SKIN ON	
NOM COMMERCIAL	QUEUES DU LOTTE DU CAP AVEC PEAU	
DESIGNAÇÃO COMERCIAL	CAUDAS TAMBORIL COM PELE	

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	Rape del cabo / Rana pescatrice oceánica / Cape monkfish / Lotte du cap / Tamboril	Pescado/Pesce/Fish/Poisson/Peixe
2.1.1. MATERIA PRIMA / MATERIA PRIMA / RAW MATERIAL / MATÉRIEL BRUT / MATERIA PRIMA (FAM)	Rape del cabo(PESCADO) / Rana pescatrice oceánica(PESCE) / Cape monkfish(FISH) / Lotte du cap(POISSON) / Tamboril(PEIXE)	
2.1.2. INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGRÉDIENTS/INGREDIENTES		
2.1.3. DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME / DENOMINAÇÃO CIENTÍFICA - ALFA FAO 3	Lophius vomerinus	MVO
2.1.4. CAPTURADO EN / PESCATO NEL / CAUGHT IN / PÊCHÉ DANS / CAPTURADO NO	FAO 47 - Atlántico Sur/Este / Atlántico sud-orientale / Atlantic, Southeast / Atlântico, sud-est / Atlântico Sudeste	
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	Protección/ Protezione/ Protection/ Protecção/ Proteção	
2.1.7. TIPO DE CORTE/ TIPO DI TAGLIO/ TYPE OF CUT/ TYPE DE DÉCOUPE/ TIPO DE CORTE	Colas/ Code/ Tail/ Queues/ Caudas	
2.1.8. ANCHO DE CORTE / LARGHEZZA DEL TAGLIO / CUTTING WIDTH/ LARGUEUR DE COUPE / LARGURA DE CORTE	N/A	
2.1.9. GRAMAJE / ITALLA - GRAMMATURA/FORMATO - WEIGHTS/ SIZE - POIDS/ TAILLE - PESO / TAMANHO	500/1000 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
 DÉCLARATION DES RADIATIONS 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 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. 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/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

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.

2.2.3. 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. Prodotto 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.



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

3.1. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Conservar a temperatura de -18±3°C.
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO, DISTRIBUZIONE E TRASPORTO	Conservare a -18 ± 3 °C.
STORAGE, DISTRIBUTION AND TRANSPORT TEMPERATURE	Store at -18 ± 3 °C.
TEMPÉRATURE DE STOCKAGE, DE DISTRIBUTION ET DE TRANSPORT	Conservar a -18± 3 °C.
TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE	Armazenar a uma temperatura de -18±3°C.
3.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/VIE UTILE/VIDA UTIL	24 meses desde la congelación/24 mesi dal congelamento/24 months from freezing/24 mois après la congélation/24 meses de congelamento
3.3. 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 48h. / Store at frozen temperature (-18±3°C). Once defrosted, keep at refrigeration temperature (0-4°C) and consume within 48 hours./Conservare a temperatura congelata (-18±3°C). Una volta scongelato, conservare a temperatura di frigorifero (0-4°C) e consumare entro 48 ore./Conservar à température congelée (-18±3°C). Une fois décongelé, conserver à température de réfrigération (0-4°C) et consommer dans les 48 heures./Armazenar em temperatura congelada (-18±3°C). Depois de descongelado, manter em temperatura de refrigeração (0-4°C) e consumir em 48 horas.
3.4. USO PREVISTO	Producto con requerimiento de tratamiento térmico para su consumo. Una vez descongelado, no volver a congelar.
UTILIZZO PREVISTO	Prodotto che richiede un trattamento termico per il consumo. Una volta scongelato, non ricongelare.
EXPECTED USE	Product requiring heat treatment for consumption. Once defrosted, do not refreeze.
UTILISATION PRÉVUE	Le produit nécessite un traitement thermique avant d'être consommé. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
USO ESPERADO	Produto com necessidade de tratamento térmico para consumo. Depois de descongelado, não volte a congelar.

4. ESPECIFICACIONES LOGISTICAS / SPECIFICHE LOGISTICHE / LOGISTICS SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS LOGISTIQUES / ESPECIFICAÇÕES DE LOGÍSTICA	
4.1. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO/ PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO/ PRODUCT PRESENTATION/ PRÉSENTATION DU PRODUIT / APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	
4.1.1. PRESENTACIÓN/ PRESENTAZIONE/ PRESENTATION/ PRÉSENTATION/ APRESENTAÇÃO	Envuelto / Avvolto / Wrapped / Emballe / Embrulhado
4.2. ENVASE PRIMARIO / IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKING / EMBALLAGE PRIMAIRE / EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.2.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	Medida/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA Bolsa / Busta/ Bag / Sac/ Bolsa
4.2.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO	Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar
4.2.3. PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)	N/A
4.3. ENVASE SECUNDARIO / IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKING / EMBALLAGE SECONDAIRE / EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
4.3.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	Medida/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA Caja/Scatola/Master/Boite/Caixa
4.3.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO	Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar
4.3.3. PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)	58,5 x 32,5 x 10 cm 13 kg aprox
4.4. PALETIZADO/PALLETIZZATO/PALETIZED/PALETTISATION/PALETIZAÇÃO	
4.4.1. CAJAS/SCATOLA/BOX/BOÎTE/CAIXAS - CAJAS POR PALLET / SCATOLA PER PALLET / BOXES PER PALLET/BOÎTES PER PALLET - CAIXAS POR PALETE	C92 Base Altura/Altezza/Height/Hauteur/Altura 4 planas + 2 punta 20 planas + 6 punta
4.5. CÓDIGOS/CODICE A BARRE/BARCODES/CODES-BARRES/CODIGOS DE BARRA	
4.5.1. GTIN13	8436565916067
4.5.2. GTIN14	N/A
4.5.3. GSI 128	N/A

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	5.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS/ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Por/per/par/por(100gr)</th> <th>LÍMITE/LIMITE/ LIMIT/LIMITE/ LIMITE</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA</td> <td>279</td> <td>KJ</td> </tr> <tr> <td>GRASAS/GRASSI/ FATI/ GRAISSES /LÍPIDOS</td> <td>66</td> <td>KCal</td> </tr> <tr> <td>De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados</td> <td>0.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO</td> <td>0.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azucares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucrés/ dos quais açúcare</td> <td><2.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEINES/PROTEÍNAS</td> <td><0.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL</td> <td>76</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>0.025</td> <td>g</td> </tr> </tbody> </table>	Por/per/par/por(100gr)	LÍMITE/LIMITE/ LIMIT/LIMITE/ LIMITE		VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	279	KJ	GRASAS/GRASSI/ FATI/ GRAISSES /LÍPIDOS	66	KCal	De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0.2	g	HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	0.1	g	De los cuales azucares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucrés/ dos quais açúcare	<2.5	g	PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEINES/PROTEÍNAS	<0.5	g	SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL	76	g		0.025	g	<p>5.2.1. COLOR/COLORE/COLOUR/COULEUR/ COR</p> <p>5.2.2. OLOR/ODORE/ODOR/ODEUR/CHEIRO</p> <p>5.2.3. SABOR/GUSTO/TASTE/GOÛT/GOSTO</p> <p>5.2.4. TEXTURA/CONSISTENZA/TEXTURE/ TEXTURE/TEXTURA</p>
Por/per/par/por(100gr)	LÍMITE/LIMITE/ LIMIT/LIMITE/ LIMITE																											
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	279	KJ																										
GRASAS/GRASSI/ FATI/ GRAISSES /LÍPIDOS	66	KCal																										
De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0.2	g																										
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	0.1	g																										
De los cuales azucares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucrés/ dos quais açúcare	<2.5	g																										
PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEINES/PROTEÍNAS	<0.5	g																										
SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL	76	g																										
	0.025	g																										

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	6.3. LEGISLACION/LEGISLAZIONE/LEGISLATION/LÉGISLATION/LEGISLAÇÃO												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE</th> <th>LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo / Piombo / Lead / Piomb / Chumbo(Pb)</td> <td>0.3</td> <td>mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmió (Cd)</td> <td>0.05</td> <td>mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúrio (Hg)</td> <td>0.5</td> <td>mg/Kg</td> </tr> </tbody> </table>	ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE		Plomo / Piombo / Lead / Piomb / Chumbo(Pb)	0.3	mg/Kg	Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmió (Cd)	0.05	mg/Kg	Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúrio (Hg)	0.5	mg/Kg	<p>Higiene y seguridad alimentaria</p> <p>Etiquetado</p> <p>Envases</p> <p>Microbiología</p> <p>Aditivos</p> <p>Metales</p> <p>PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos</p> <p>Acrilamida</p> <p>Pesticidas</p> <p>Antibióticos</p> <p>Reglamentos (CE) nº: 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 (y posteriores modificaciones)</p> <p>Reglamentos (CE) nº: 1379/2013 - 1169/2011 (y posteriores modificaciones)</p> <p>Reglamentos (CE) nº: 1935/2004 - 10/2011 (y posteriores modificaciones)</p> <p>Reglamentos (CE) nº: 2073/2005 (y posteriores modificaciones)</p> <p>Reglamentos (CE) nº: 1333/2008 - 1334/2008 (y posteriores modificaciones)</p> <p>Reglamento (CE) nº 2022/617</p> <p>Reglamento (CE) nº 1881/2006 (y posteriores modificaciones)</p> <p>Reglamento (CE) nº 5158/2017 (y posteriores modificaciones)</p> <p>Reglamento (CE) nº 396/2005 (y posteriores modificaciones)</p> <p>Reglamento (CE) nº 37/2010 (y posteriores modificaciones)</p>
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE												
Plomo / Piombo / Lead / Piomb / Chumbo(Pb)	0.3	mg/Kg											
Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmió (Cd)	0.05	mg/Kg											
Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúrio (Hg)	0.5	mg/Kg											
6.2. MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLÓGICHE/ MICROBIOLOGICAL/ MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLÓGICO													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE</th> <th>LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>< 10⁵</td> <td>ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacterias totales</td> <td>< 10³</td> <td>ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>No detectado / 25g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE		Aerobios mesófilos	< 10 ⁵	ufc/g	Enterobacterias totales	< 10 ³	ufc/g	Salmonella spp.	No detectado / 25g		
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE												
Aerobios mesófilos	< 10 ⁵	ufc/g											
Enterobacterias totales	< 10 ³	ufc/g											
Salmonella spp.	No detectado / 25g												

7. ETIQUETAS / ETICHETTE / LABELS / ÉTIQUETTES / RÓTULOS

COLAS DE RAPE DEL CABO CON PIEL/CODA DI RANA PESCATRICE OCEANICA CON PELLE/ CAPE MONK(FISH) TAILS SKIN ON/CAUDAS DE TAMBORIL COM PELE

Lophius Vomerinus

ORIGEN/ORIGINE/ORIGIN/ORIGEM: Namibia

CAPTURADO EN/PESCATO IN/CAUGHT IN/CAPTURADO NO: FAO 47 Atlántico, sudoriental/Atlantico sud-orientale/Atlantic, Southeast/Atlântico sudeste

ARTE DE PESCA/ATTREZZI DE PESCA/FISHING GEAR/ARTE DE PESCA: Redes de arrastre/Reti da traino/Trawls/Redes de arrastar

PESO NETO / PESO NETTO / NET WEIGHT/PESO LÍQUIDO: Peso variable/Peso variable/Random weight/Peso variável

EST. AUT.: 5V

LOTE/LOT/LOT/LOTE: 2022/008

TALLA/PEZZATURA/SIZE/TAMANHO: 500/1000

F. CONG. /DATA DI CONG /FROZEN ON/CONGELADO EM: Vedere cartone/ Ver caja/ See carton/ Ver caixa

F. CONS./CONS. PREFERIBILMENTE ENTRO IL/BEST BEFORE/CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DE: 24 Mesi dal congelamento/24 meses desde congelation/24 months from freezing 24 meses desde congelação

INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTE: PESCADO, PESCE, FISH, PEIXE

Producto ultracongelado. Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Consumir dentro de las 24h previo cocinado. Prodotto surgelato. Conservare a -18°C. Una volta scongelato non congelare. Consumare entro 24 ore preta cottura. Quick frozen product. Keep at -18°C. Do not refreeze once defrosted. Cook before eating between 24hours after defrosting. Produto ultracongelado. Manter a -18°C. Após descongelar o produto, não volte a congelar. Consumir até 24 horas após o cozimento.

IMPORTADOR/IMPORTATORE/IMPORTER/IMPORTADOR: WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L. Camiño do Laranxo 17, interior. 36216 - VIGO - SPAIN.

www.wofco-td.com e-mail: info@wofco-td.com



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



9. OBSERVACIONES / OSSERVAZIONI / OBSERVATIONS / OBSERVAÇÕES

FIRMA DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FIRMA Y FECHA CLIENTE

WORLDWIDE FISHING COMPANY
WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.
Camiño Laranxo 17 - 36216 Vigo

