

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

BRE DE LA EMPRESA / NOME DELLA DITTA / COMPANY NAME / NOM DE L'ENTREPRISE

WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.

CIF:

B94135779

DIRECCIÓN / DIREZIONE / ADDRESS / ADRESSE

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

PAÍS / NAZIONE / COUNTRY / PAYS

ESPAÑA

TELÉFONO / PHONE / TÉLÉPHONE

(*34) 986122549

FECHA / DATA / DATE / DATE:

12/02/2021

REVISIÓN / REVISIONE / REVIEW / RÉVISION:

21/07/2023

ED:

01

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

CÓDIGO / CODICE / CODE / CODE / CODIGO:

002777

DENOMINACIÓN INTERNA

COLA LANGOSTINO ARG 10/30 P/L P&D 6 KG C WOFCO

DENOMINACIÓN COMERCIAL

COLA DE LANGOSTINO AUSTRAL PELADA Y DEVENADA

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

CODE DI GAMBERO ARGENTINO SGUSCIATA E DEVENATA

TRADE NAME

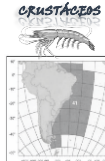
ARGENTINE RED SHRIMP PEELED AND DEVEINED

NOM COMMERCIAL

QUEUE DE CREVETTE ROUGE D'ARGENTINE DÉCORTIQUÉE ET DEVEINÉE

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

MIOLO DE GAMBÃO SEM CASCA E SEM TRIPA




2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SPECIFICHE DEL PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATIONS/DESCRIPTION DU PRODUIT

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)	Langostino austral / Gambero argentino / Argentine red shrimp / Crevette rouge d'argentine / Gambão	Crustaceo/Crostacei/Crustaceans/Crustacé/Crustaceo
2.1.2. INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGRÉDIENTS/INGREDIENTES	Langostino austral(CRUSTACEO), antioxidante (E-223), SULFITOS / Gambero argentino(CROSTACEI), antiossidante (E-223), SOLFITI / Argentine red shrimp(CRUSTACEAN), antioxidant (E-223), SULFITES / Crevette rouge d'argentine(CRUSTACÉ), antioxydant (E-223), SULFITES / Gambão(CRUSTACEO), antioxidant (E-223), SULFITOS	
2.1.3. DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME / DENOMINAÇÃO CIENTÍFICA - ALFA FAO 3	<i>Pleoticus muelleri</i>	Código 3 α FAO: LAA
2.1.4. CAPTURADO EN / PESCATO NEL / CAUGHT IN / PÊCHÉ DANS / CAPTURADO NO	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 / ENGINES 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 / Protecteur / Proteção	
2.1.7. TIPO DE CORTE/TIPO DI TAGLIO/TYPE OF CUT/TYPE DE DÉCOUPE/TIPO DE CORTE	8% (Tolerancia/Tolleranza/Tolerance/Tolerância ±3%) - Compensado / Compensato / Compensated / Compensé / Compensado	
2.1.8. ANCHO DE CORTE / LARGHEZZA DEL TAGLIO / CUTTING WIDTH/LARGEUR DE COUPE / LARGURA DE CORTE	Colas/Code/Tail/Queues/Miolo	
2.1.9. GRAMAJE / TALLA - GRAMMATURA/FORMATO - WEIGHT/SIZE - POIDS/ TAILLE - PESO / TAMANHO	Pelado y devenado/Sgusciate e devenate/Peel & deveined/Décortiquée & déveinée/Sem casca e sem tripa	
	10-30 Pcs/Lb	

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 GENÉTICAMENTE 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. 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
2.2.2. PARÁSITOS/PARASSITI/PARASITES/PARASITES/PARASITAS		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. ALÉRGENOS ALLERGENI ALLERGENS ALLERGÈNE ALERGENOS		

2.2.3. POBLACIÓN DE DESTINO/TARGET DI POPOLAZIONE/TARGET POPULATION/ POPULATION CIBILE/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 intolleranza 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 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. Conserver a -18± 3 °C. Armazenar a uma temperatura de -18±3°C.	36 meses desde la congelación / 36 mesi dal congelamento / 36 months from freezing / 36 mois après la congélation / 36 meses de congelamento
3.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/VIE UTILE/VIDA UTIL	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./Conserver 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.	
3.3. CONDICIONES EN EL HOGAR/ CONDIZIONI DI LUOGO/ CONDITION OF PLACE /ÉTAT DE LA MAISON/ CONDIÇÕES DA LAR	Producto con requerimiento de tratamiento térmico para su consumo. Una vez descongelado, no volver a congelar. Prodotto che richiede un trattamento termico per il consumo. Una volta scongelato, non ricongelare. Product requiring heat treatment for consumption. Once defrosted, do not refreeze. Le produit nécessite un traitement thermique avant d'être consommé. Une fois décongelé, ne pas recongeler. Produto com necessidade de tratamento térmico para consumo. Depois de descongelado, não volte a congelar.	
3.4. USO PREVISTO UTILIZZO PREVISTO EXPECTED USE UTILISATION PRÉVUE USO ESPERADO		

4. ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS / 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/ PRESENTATION / APRESENTAÇÃO Granel / Sísuo / Bulk / Vrac / Granel

4.2. ENVASE PRIMARIO / IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKING / EMBALAGEM PRIMÁRIA

4.2.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA	Bolsa / Busta/ Bag / Sac/ Bolsa	30g
4.2.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO		Uso alimentario/Uso alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usos alimentar	
4.2.3. PESO LOGÍSTICO (CON GLASEO) / PESO CON GLASSATURA / WEIGHT WITH GLAZE / POIDS AVEC GLACE / PESO LOGÍSTICO (COM GELO)		N/A	

4.3. ENVASE SECUNDARIO / IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKING / EMBALAGEM SECDONDÁRIA

4.3.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA	Caja/Scatola/Master/Bolte/Caixa	364g
4.3.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO		Uso alimentario/Uso alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usos alimentar	
4.3.3. PESO LOGÍSTICO (CON GLASEO) / PESO CON GLASSATURA / WEIGHT WITH GLAZE / POIDS AVEC GLACE / PESO LOGÍSTICO (COM GELO)		6 Kg	

4.4. PALETIZADO/PALETTIZZATO/PALETIZED/PALETTISATION/PALETIZAÇÃO

4.4.1. CAJA/SCATOLA/BOX/BOÎTE/CAIXAS - CAJAS POR PALLET / SCATOLA PER PALLET / BOXES PER PALLET/ BÓITES PER PALLET - CAIXAS POR PALETTE	PALÉ	MEDIDAS CAJA	Base	Altura/Altezza/Height/Hauteur/Altura	Total Palet (cm)
	C104	380 x 280 x 125 mm	8	15	2,03 m
	C104	380 x 280 x 160 mm	8	12	2,07 m

4.5. CODIGOS/CODICE A BARRE/BARCODES/CODES-BARRES

4.5.1. GTIN13	N/A
4.5.2. GTIN14	N/A
4.5.3. GSI 128	(01) 1843656912325 (15) YYMMDD (10) LOTE

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

Por/per/par/por(100gr)	VALOR/VALOR/VALUE/VALEUR/VALOR
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	365 kJ
	86 kCal
GRASAS/GRASS/ FAT/ GRAISSES /LIPIDOS	0,5 g
De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0,1 g
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	0,7 g
De los cuales azúcares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcares	0 g
PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTÉINES/PROTEINAS	20 g
SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL	0,56 g

5.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS/ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- 5.2.1 COLOR/COLORE/COLOUR/COULEUR/ COR Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/Característica da espécie
- 5.2.2 OLOR/ODORE/ODOR/ODEUR/CHEIRO Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce / característica da espécie
- 5.2.3 SABOR/GUSTO/TASTE/GOÛT/GOSTO Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/característica da espécie
- 5.2.4 TEXTURA/CONSISTENZA/TEXTURE/ TEXTURE/TEXTURA Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/Característico da espécie/



6. CONTROLES DE CALIDAD/ CONTROLLI DI QUALITÀ/QUALITY CONTROLS/CONTRÔLES DE QUALITÉ/CONTROLES DE QUALIDADE

6.1. FISICO- QUÍMICAS/ FISICO QUÍMICOS/ PHYSICAL-CHEMICAL/PHYSICO-CHIMIQUES/FISICO- QUÍMICAS

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS/ ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LÍMITE/LIMIT/LIMIT/ LIMITE
Piombo / Piombo / Lead / Piomb / Chumbo(Pb)	0,5 mg/Kg
Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmió (Cd)	0,5 mg/Kg
Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúrio (Hg)	0,5 mg/Kg
Sulfitos / Solfiti / Sulphites / Sulfites / Sulfitos(SO ₂)	150,0 mg/Kg

6.2. MICROBIOLÓGICAS/ MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL/ MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICO

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

6.3 LEGISLACION/LEGISLAZIONE/LEGISLATION/LEGISLATION/LEGISLAÇÃO

- Higiene y seguridad alimentaria Reglamentos (CE) n°: 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 (y posteriores modificaciones)
- Etiquetado Reglamentos (CE) n°: 1379/2013 - 1169/2011 (y posteriores modificaciones)
- Envases Reglamentos (CE) n°: 1935/2004 - 10/2011 (y posteriores modificaciones)
- Microbiología Reglamentos (CE) n°: 2073/2005 (y posteriores modificaciones)
- Aditivos Reglamentos (CE) n°: 1333/2008 - 1334/2008 (y posteriores modificaciones)
- Metales Reglamento (CE) n° 915/2023 (y posteriores modificaciones)
- PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos Reglamento (CE) n° 915/2023 (y posteriores modificaciones)
- Acilamida Reglamento (CE) n° 5158/2017 (y posteriores modificaciones)
- Pesticidas Reglamento (CE) n° 396/2005 (y posteriores modificaciones)
- Antibióticos Reglamento (CE) n° 37/2010 (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): https://www.aseosan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/legislacion_seg_alimentaria.htm

7. ETIQUETAS/ ETICHETTE/ LABELS/ ÉTIQUETTES/ RÓTULOS

COLA DE LANGOSTINO AUSTRAL PELADA Y DEVENADA
CODA DI GAMBERO ARGENTINO, SGUSCIATA E DEVENATA
ARGENTINE RED SHRIMP PEELED AND DEVEINED
QUEUE DE CREVETTE D'ARGENTINE DÉCORTIQUÉE ET DÉVEINÉE
ARGENTINISCHE ROTGARNELN ROH, GESCHÄLT, ENTDA RMT, GLASIERT
Pleoticus muelleri (LAA)

PRODUCTO ULTRACONGELADO CRUDO
PRODOTTU SURGELATO CRUDO
RAW KNOZ FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ CRU
TIEFGEFRORENES ROHES PRODUKT

PESO NETO (SIN GLASADO)
PESO NETTO (SENZA GLASSATURA)
NET WEIGHT (WITHOUT GLAZE)
POIDS NET (SANS GLACE)
NETTOGEWICHT (OHNE ÜBERZUGSMITTEL)

6 kg

COLA DE LANGOSTINO AUSTRAL PELADA Y DEVENADA
CODA DI GAMBERO ARGENTINO, SGUSCIATA E DEVENATA
ARGENTINE RED SHRIMP PEELED AND DEVEINED
QUEUE DE CREVETTE ROUGE D'ARGENTINE DÉCORTIQUÉE ET DÉVEINÉE
ARGENTINISCHE ROTGARNELN ROH, GESCHÄLT, ENTDA RMT, GLASIERT
Pleoticus muelleri (LAA)

Tamaño / Pezzatura / Size / Taille / Größe: 10/30 pcs/lb.
Producto de Argentina / Prodotto de Argentina / Product of Argentina / Produit d'Argentine / Produkt aus Argentinien.
Ref. WOF1162.
Fecha de congelación / Congelato il / Frozen on / Produit congelé le / Eingefroren am: 00/00/0000
Elaborado el / Elaborato il / Processing date / Date de / Elaborierte de: 00/00/0000
Consumir preferentemente antes del / Da consumirsi preferibilmente entro il / Best before / À consommer de préférence avant le / Mindestens haltbar bis: 00/00/0000
Lote / Loto / Lot / Lot / Los: 000000
Procesado en / Elaborato in / Processed in / Transformé en / Hergestellt in: CN 3300/02066.

Importador / Importatore / Importer / Importateur / Importeur
Worldwide Fishing Company, S.L.
Camino del Lario, 17. Interior: 36216 Vigo
(Pontevedra - Spain)
Phone: (+34) 986-122349
e-mail: info@wofco-td.com www.wofco-td.com

(071164368889723225161) YMMUC0101.07E

PAP
CONTIENE 60% PESCADO EN CANTIDAD
CONTIENE 60% PESCADO EN CANTIDAD

ES VALORES NUTRICIONALES per 100g	IT VALORI NUTRIZIONALI per 100g	EN NUTRITION FACTS per 100g	FR VALEURS NUTRITIONNELLES par 100g	DE NÄHRWERTE Pro 100g
Energético 365 kJ/86 kcal Grasas 0,5 g De las cuales saturadas 0,1 g Hidratos de carbono 0,7 g De los cuales azúcares 0 g Proteínas 20 g Sal 0,56 g	Energético 365 kJ/86 kcal Grassi 0,5 g Di cui saturi 0,1 g Carboidrati 0,7 g Di cui zuccheri 0 g Proteine 20 g Sale 0,56 g	Energy 365 kJ/86 kcal Fat 0,5 g of which saturates 0,1 g Carbohydrate 0,7 g of which sugars 0 g Proteins 20 g Salt 0,56 g	Energie 365 kJ/86 kcal Grasces 0,5 g dont saturés 0,1 g Glucides 0,7 g dont sucres 0 g Protéines 20 g Sel 0,56 g	Energiewert 365 kJ/86 kcal Fett 0,5 g Davon gesättigt 0,1 g Kohlenhydrate 0,7 g Davon Zucker 0 g Eiweiß 20 g Eisalz 0,56 g
CONSERVACIÓN Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar. Consumir dentro de las 24 h siguientes previo cocinado.	CONSERVAZIONE Conservare a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore previa cottura.	CONSERVATION Keep at -18°C. Do not refreeze once defrosted. Cook before eating between 24 hours after defrosting.	CONSERVATION Maintenir surgelé à -18°C. Une fois décongelé ne pas le recongeler. Consommer dans les 24 heures après cuisson.	ERHALTUNG Bei -18°C o kälter lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Verbrauch und gut kochen innerhalb eines Tages.
Ingredientes: Gamba (CRUSTACEO), antioxidante: metabisulfito de sodio (E-223) (SULFITOS). Puede contener trazas de PISCADOS y MOLLUSCOS.	Ingredienti: Gambero argenteo (CRUSTACEO), antiossidante: metabisolfito di sodio (E-223) (SULFITI). Può contenere tracce di PESCE e MOLLUSCHI.	Ingredients: Argentine red shrimp (CRUSTACEAN), antioxidant: sodium metabisulfite (E-223) (SULPHITES). It may contain traces of FISH and MOLLUSCS.	Ingredients: Crevette argentine (CRUSTACE), antioxydant: metabisulfite de sodium (E-223) (SULFITE). Il peut contenir des traces de POISSON et de MOLLUSQUES.	Zutaten: Argentinische Rotgarnele (KREBSTERE), Antioxidans: Konservierungsmittel Metabisulfit (E-223) (SULFIT). Kann Spuren von FISCH und MOLLUSKEN enthalten.
Capturado en: Océano Atlántico suroeste, FAO 41 Arte de pesca: Redes de arrastre.	Pescato nel: Oceano Atlantico sudoccidentale, FAO 41 Attrezzi da pesca: Reti da traino.	Caught in: Atlantic Southwest Ocean, FAO 41 Fishing gear: Trawls.	Pêché dans: Océan Atlantique sud-ouest, FAO 41 Engins de pêche: Chaluts.	Gefangen im: Südatlantik Ocean, FAO 41 Angelgerät: Schleppnetze.

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



9. OBSERVACIONES/ OSSERVAZIONI/ OBSERVATIONS/OBSERVATIONS

FIRMA DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FIRMA Y FECHA CLIENTE

WORLDWIDE FISHING COMPANY
Five oceans seafood
WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.
Camino del Lario, 17 Int - 36216 Vigo
Pontevedra (España)
B-94.135.779