

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION / DESIGNAÇÃO COMERCIAL


BROTOLA HGT CONGELADA A BORDO / FORKBEARD HGT SEA FROZEN / ABROTEA HGT CONGELADA A BORDO

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION / DESCRIÇÃO

BROTOLA EVISCERADA, SIN CABEZA, SIN COLA , BLOQUE,INTERFOLIADA O ENVUELTA CONGELADA A BORDO / FORKBEARD HGT BLOCK, INTERLEAVED OR IWP SEA FROZEN/ ABROTEA EVISCERADO, SEM CABEÇA, SEM CAUDA, BLOCO, LAMINADO OU ENVOLVIDO, CONGELADO A BORDO.

PESOS: SIZE: PESOS (g): < 300 ,300/500 ,500/800,500/1000,> 1000 ,> 1500 ,> 800,500/1200,1200/1600, 700/1000, 300/700,700/1500,1500/2000,> 2000.

(*) LA CLASIFICACIÓN POR TAMAÑOS PUEDE VARIAR SEGUN EL PROVEEDOR. PERO EL CLIENTE SIEMPRE SERÁ INFORMADO/THE CLASSIFICATION BY SIZES MAY VARY ACCORDING TO THE PROVIDER. BUT THE CUSTOMER WILL ALWAYS BE INFORMED/A CLASSIFICAÇÃO POR TANHOS PODE VARIAR DE ACORDO COM O FORNECEDOR. MAS O CLIENTE SERÁ SEMPRE INFORMADO.

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FOTOGRAFIA / PHOTOGRAPHY / FOTOGRAFIA(*) | Foto standard, el producto puede variar / Standard photo, the product may vary / Foto Standard, o produto pode variar | |
|  | EAN 13: | |
| | NOMBRE DEL BARCO / MARCA BRAND / NAME OF THE WESSEL MARCA DO BARCO / MARCA | PLÁSTICO ANÓNIMO CAJA BARCO / PLASTICO ANÓNIMO CAIXA BARCO / PLASTIC WITHOUT BRAND ON BOARD BOX |
| | EAN 13/ 14/128 | NO |
| | Nº RSI / Sanitary Number / Registo Sanitário | VER ETIQUETA EN CAJA / SEE LABEL IN BOX / VER ETIQUETA NA CAIXA |
| | Otros datos de interés / Other / Outros dados de interesse | |

MATERIA PRIMA / RAW MATERIAL / MATÉRIA PRIMA

| | | |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Especie / Specie / Espécie: | Phycis Phycis | |
| Zona de pesca / Catching area / Zona de pesca: | O.Atlantico centro oriental / Eastern-Central Atlantic O. / O. Atlântico Centro-Este (FAO 34) | |
| Método de pesca / Catching method / Método de pesca: | Pesca extractiva / Extractive fishing / Pesca extrativista | |
| Arte de pesca / Fishing method / Arte de pesca: | Redes de arrastre / Trawls / Redes de arrastar | |

PRESENTACIÓN Y FORMATO / FORMAT / APRESENTAÇÃO E FORMATO

BLOQUE-LAMINADA O ENVUELTA EN CAJA BARCO PESO VARIABLE / BLOCK , INTERLEAVED OR IWP, IN WESSEL BOX, VARIABLE WEIGHT / BLOCO, LAMINADO OU ENVOLTO, EM CAIXA BARCO PESO VARIABEL

LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENT LIST / LISTA DE INGREDIENTES

Phycis Phycis

INFORMACION NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION / INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| | 100 g | Ingesta de referencia / Reference intake / Consumo de referência | %IR/%CR/%RI |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Energia / Energy / Energia | 79 kcal/ 334 kj | 8.400 KJ/2.000 kcal | % |
| Grasa / Fat / Gordura | 0,78 | 70 g | % |
| De las cuales saturadas / Of which saturates / Das quais saturadas | 0,2 | 20 g | % |
| Hidrato de carbono / Carbohydrate / Hidratos de carbono | 0 | 260 g | % |
| De los cuales azucars / Of which sugars / Dos quais açucarados | 0 | 90 g | % |
| Fibra / Fibre / Fibra | 0 | - | % |
| Proteina / Protein / Proteína | 18 g | 50 g | % |
| Sal / Salt / Sal | 0,7 g | 6 g | % |

(*) Este es un producto salvaje por lo que los valores nutricionales son medios y pueden variar con la estacionalidad y en momento biológico en que es pescado el producto. / This is a wild product so the nutritional values are medium and can vary with the seasonality and biological moment in which the product is caught. / Este é um produto silvestre, por isso os valores nutricionais são médios e podem variar com a sazonalidade e momento biológico em que o produto é capturado

ALERGENOS / ALLERGEN / ALERGÉNEOS

| ALERGENOS / ALLERGEN / ALERGÉNEOS | PRESENTE EN / PRESENT IN / PRESENTE EM | | | DECLARACIÓN / STATEMENT / DECLARAÇÃO | |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------|
| | Producto / Product / Produto | Linea / Production line / Linha produção | Fabrica / Factory / Fábrica (si procede / if applicable / se procede) | Alergenos /Allergens / Alergêneos | Trazas / Traces / Vestígios |

| | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|---|--|
| Cereales con gluten / Cereals containing gluten / Cerais com gluten | | | | | |
| Crustaceos / Crustaceans / Crustáceos | | | | | |
| Huevo / Egg / Ovo | | | | | |
| Pescado / Pesce / Fish / Peixe | x | | | x | |
| Cacahuete / Peanut / Amendoim | | | | | |
| Soja / Soybean / Soja | | | | | |
| Leche / Milk / Leite | | | | | |
| Apio / Celery / Aipo | | | | | |
| Mostaza / Mustard / Mostarda | | | | | |
| Granos de sésamo / Sesame seeds / Sementes de Sésamo | | | | | |
| Dióxido de azufre y sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites / Dióxido de enxofre e sulfitos > 10mg/kg SO2 | | | | | |
| Altramuces / Lupin / Tremoço | | | | | |
| Moluscos / Molluscs / Moluscos | | | | | |

OGM / GMO / OGM

El producto esta libre de O.G.M. (organismos genéticamente modificados) y de ingredientes procedentes de O.G.M. / The product is GMO free and GMO ingredients from OGM. / O produto está livre de O.G.M.(organismos genéticamente modificados) e de ingrediente provenientes de O.G.M.

ORGANOLEPTICO / ORGANOLEPTICAL / ORGANOLÉPTICO

| | |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Color / Colour / Cor: | Musculo blanco piel propio de la especie / Muscle white skin characteristic of the specie / Músculo branco pele característica da espécie |
| Sabor / Flavor / Sabor: | Característico de la especie / Characteristic of the specie / Característica da espécie |
| Olor / Smell / Cheiro | Neutro , suave de pescado fresco / Neutral, mild, like fresh fish / Neutro, macio de peixe fresco |

Test organoleptico correcto / Correct organoleptical test / Teste Organoléptico correto : *

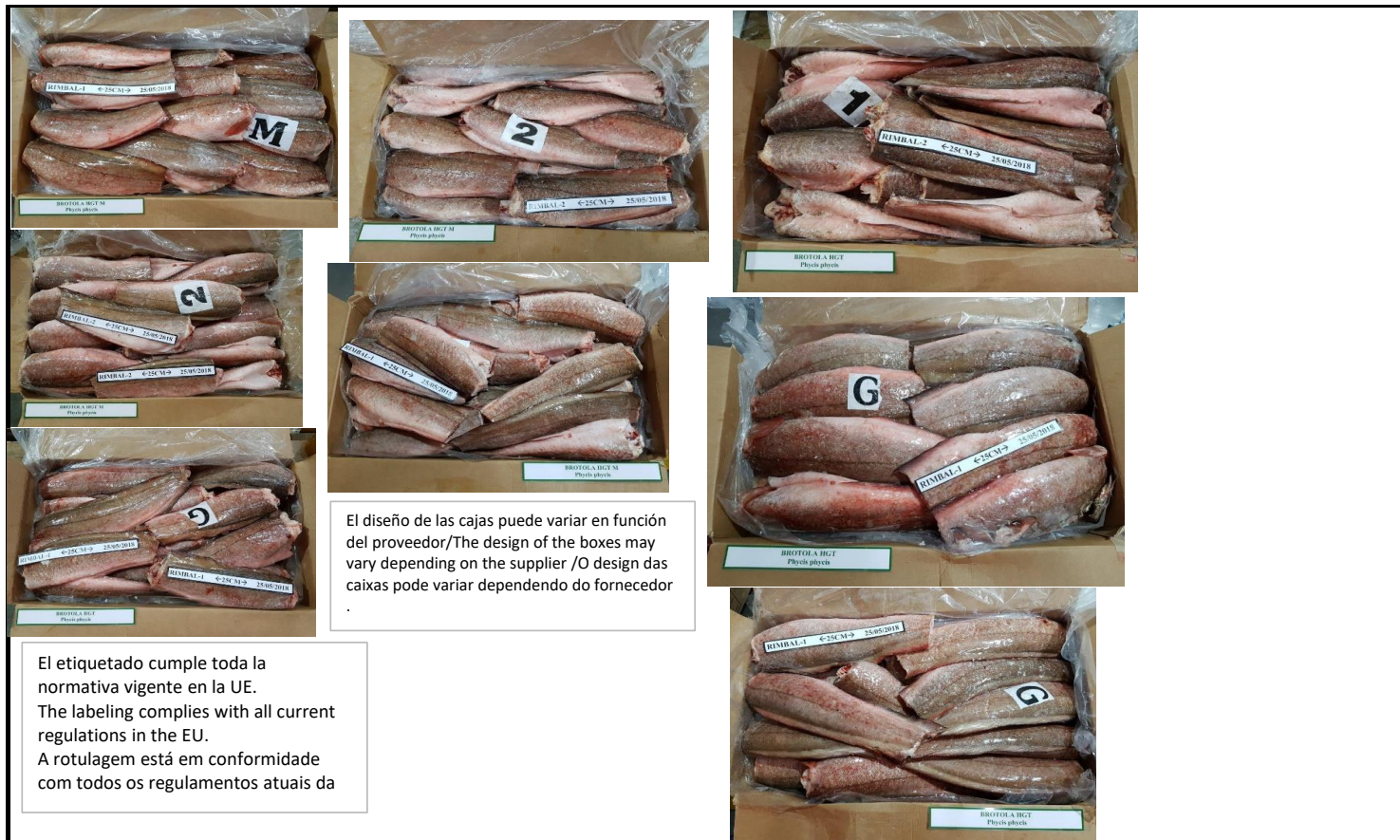
PARASITOS / PARASITES / PARASITAS (*)

Exento de parásitos manifiestos / Free of manifest parasites / Ausência de parasitas visíveis
 Los criterios aplicados sobre parásitos en este producto ultracongelado cumplen legislación vigente aplicada en la UE. / The criteria used for parasites in this frozen product comply with legislation applied in the EU. (**) / Os critérios aplicados sobre parasitas neste produto ultracongelado cumprem a legislação vigente aplicada na UE. (**)

MICROBIOLOGIA / MICROBIOLOGICAL / MICROBIOLOGIA (*)

| Parámetros / Parameters / Parâmetros | Producto satisfactorio / Satisfactory product / Produto satisfatório (i) (ufc/g) | Producto aceptable / Acceptable product / Produto aceitável (Bajo vigilancia / Under vigilance / Baixa vigilância) | Valor de Rechazo / Rejection Value / Valor de rejeição (ii) | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------|----|---------|--|
| Aerobic mesophilic | < 1.000.000 | Valores entre (i) e (ii) | > 1.000.000 | | | | |
| Enterobacteriaceae | < 1000 | Valores entre (i) e (ii) | > 1000 | | | | |
| E.coli | < 10 | Valores entre (i) e (ii) | > 10 | | | | |
| Staphilococcus aureus | < 10 | Valores entre (i) e (ii) | > 10 | | | | |
| Listeria monocytogenes | < 100 | Valores entre (i) e (ii) | > 100 | | | | |
| Salmonella | Ausencia 25 g | - | - | | | | |
| CONTAMINANTES / CONTAMINANTS / CONTAMINANTES (*) | | | | | | | |
| | Hg | <0,5 ppm | Cd | 0,05 ppm | Pb | 0,3 ppm | |
| <p>Cumple el Reglamento (CE) 1881/2006 modificado por el Reglamento (UE) 420/2011 y el Reglamento (UE) 488/2014, y demás modificaciones posteriores. / Complies with Regulation (CE) 1881/2006 amended by Regulation (UE) 420/2011 and Regulation (UE) 488/2014, and other subsequent amendments. / Cumpre o regulamento (CE) 1881/2006 modificado pelo regulamento (UE) 420/2011 e o regulamento (UE) 488/2014, e outras modificações posteriores.</p> <p>(*) Analíticas en función del plan analítico de Berete S.L. / (*) Analytics according to the analytical plan of Berete S.L. / (*) Análises em função do plano analítico da Berete.S.L</p> | | | | | | | |
| CONSERVACION / STORAGE / CONSERVAÇÃO | | | | | | | |
| -18°C: 24 meses / 24 months / 24 Meses -12°C: 1 mes / 1 month / 1 mês -6°C: 3 dias / 3 days / 3 dias | | | | | | | |
| Una vez descongelado, no volver a congelar / Do not refreeze once defrosted / Uma vez descongelado não voltar a congelar. | | | | | | | |
| METODO DE PREPARACION / COOKING INSTRUCTIONS / MÉTODO DE PREPARAÇÃO | | | | | | | |
| Descongelar a temperatura ambiente o en el refrigerador y cocinar / Thaw the product at room temperature or in the refrigerator and then cook / Descongelar à temperatura ambiente ou no frigorífico e cozinhar | | | | | | | |
| EMBALAJE / PACKAGING / EMBALAGEM | | | | | | | |
| Formato / Format / Formato | | Peso variable , peso bruto 15- 23 kg aprox/caja / Variable weight / Gross weight 15-23 kg aprox/box | | | | | |
| | | 24 meses / 24 months / 24 meses (Desde la fecha de producción / From the production date / Desde a data de produção) | | | | | |
| Bolsa / Bag / Saco | GENERICA / GENERIC / GENÉRICO Dimensiones / Dimensions / Dimensões: Plastico azul alta densidad / High density blue plastic / Plástico azul de alta densidade | | | | | | |

| Caja / Box / Caixa | Caja cartón y plasticos homologados para uso alimentario / Master box & plastic approved for food use / Caixa de cartão e plasticos aprovados para uso alimentar. Dimensiones internas / Inner Dimensions / Dimensões internas: | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| PALETIZADO / PALLETIZING / PALETIZAÇÃO | 1 ton/pallet aprox | |
| PARAMETROS DE CALIDAD / QUALITY PARAMETERS / PARÂMETROS DE QUALIDADE | | |
| PARAMETROS DE CALIDAD / QUALITY PARAMETERS / PARÂMETROS DE QUALIDADE | TOLERANCIAS / TOLERANCES / TOLERÂNCIAS | |
| GRAMAJE / SIZE / GRAMAGEM | ± 50 | |
| SUCIEDAD EN CORTES DE CABEZA Y COLA / DIRT IN HT / SUJEIRA EM CORTES DE CABEÇA E COLA | NO | |
| PRESENCIA DE PARASITOS / PRESENCE OF PARASITES / PRESENÇA DE PARASITAS | EXENTO SI SON MANIFIESTOS / EXEMPT IF THEY ARE MANIFEST / ISTO SE FOREM MANIFESTO | |
| PRESENCIA DE VISCERAS O ALETAS PECTORALES / VISCERAS OR FINS / PRESENÇA DE VÍSCERAS OU FINAS PECTORAIS | NO | |
| RESTOS DE COLA / REMAINS OF COLA / PERMANECE DA COLA | COLA MEDIO-CORTA / HALF CUTTED TAIL / CAUDA MEIO CORTADA | |
| RETORCIMIENTOS Y DOBLECES / DOUBLES / TORCIDOS OU DUBRADOS | NO | |
| COLOR ANORMAL / ABNORMAL COLOR / COR ANORMAL | NO | |
| OLOR ANORMAL / ANORMAL ODOR / ODOR ANORMAL | NO | |
| FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA / CHANGES OF TEMPERATURE / ALTERAÇÕES DE TEMPERATURA | NO > -15°C | |
| ETIQUETA O FOTOS DEL PRODUCTO / LABEL OR PRODUCT PHOTO / ETIQUETA OU FOTOS DO PRODUTO | | |



POBLACIÓN DE DESTINO / TARGET POPULATION / POPULAÇÃO DE DESTINO

Dirigido a toda la población exceptuando las personas con alergia o intolerancia a cualquier componente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN, <http://aesan.msssi.gob.es/>).

Directed to all the people excluding those with allergies or intolerances to whatever component in the ingredients list and following nutritional recommendations endorsed by the competent authorities and the Spanish Agency of Consumer Affairs, Food Security and Nutrition (AECOSAN, <http://aesan.msssi.gob.es/>).

Dirigido a toda a população excetuando as pessoas com alergia o intolerância a qualquer componente presente na lista de ingredientes e seguindo as recomendações nutricionais referenciadas pelas autoridades competentes e a Agência Espanhola de Consumo, Segurança Alimentar e Nutrição (AECOSAN, <http://aesan.msssi.gob.es/>).

LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LAW / LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

(**) Las actualizaciones de la legislación relacionadas con la seguridad alimentaria, están disponibles en la página web de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): <http://aesan.msssi.gob.es/>. Consultada por BERETE S.L cuando es requerido.

Además, nuestros asesores legales, ANFACO CECOPESCA, CONXEMAR y LABER, mantienen informada a la empresa de las últimas actualizaciones de la legislación, vía mail y a través de sus páginas web: <http://www.conxemar.com/>, <http://www.anfaco.es/es/index.php> y <http://www.labersl.com/>.

(**) Legislation updates related to food safety, are available on the website of the Spanish Agency of Consumer Affairs, Food Security and Nutrition (AECOSAN): <http://aesan.msssi.gob.es/>. Asked by BERETE S.L. when required.

Furthermore, our legal consultants, ANFACO CECOPESCA, CONXEMAR and LABER, kept informed of the latest updates of the legislation, via mail and through its web pages: <http://www.conxemar.com/>, <http://www.anfaco.es/es/index.php> and <http://www.labersl.com/>.

(**) As atualizações da legislação relacionadas com a segurança alimentar, estão disponíveis na página web da Agência Espanhola de Consumo, Segurança Alimentar e Nutrição (AECOSAN): <http://aesan.msssi.gob.es/>. Consultada por BERETE S.L quando é requerido.

Mais ainda, os nossos assessores legais, ANFACO CECOPESCA, CONXEMAR e LABER, mantém informada a empresa das últimas atualizações da legislação, via mail e através das suas páginas web: <http://www.conxemar.com/>, <http://www.anfaco.es/es/index.php> e <http://www.labersl.com/>.

| | | | | |
|---------------------|------------|------------------------------|-------------|--|
| FECHA / DATE / DATA | 01/06/2019 | FIRMA DEL RESPONSABLE | ARTURO LADO | |
| | | SIGNATURE OF THE RESPONSIBLE | | |
| | | ASSINATURA DO RESPONSÁVEL | | |

