

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / **PRODUCT DESCRIPTION**

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME	LANGOSTA MR ENT EAM 0.4-0.6 IQF IWP N: 10 KGS. WHOLE LOBSTER MR EAM 0.4-0.6 IQF IWP NET: 10 KGS.
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	<i>PALINURUS MAURITANICUS</i> / PALINURUS MAURITANICUS
ZONA DE CAPTURA / CAPTURE ZONE - HARVESTING AREA	OCEANO ATLÁNTICO FAO 34 / ATLANTIC OCEAN FAO 34
MÉTODO DE CAPTURA / FISHING METHOD	PESCA EXTRACTIVA / WILD CAUGHT
ARTE DE PESCA / FISHING GEAR	REDES DE ARRASTRE / TRAWLS
PAÍS DE ORIGEN / COUNTRY OF ORIGIN	MAURITANIA / MAURITANIA

2. UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO / **PRODUCT UTILIZATION**

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

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL / CONTROL
COLOR / COLOUR	NATURAL, PROPIO DEL PRODUCTO / NATURAL, OWN PRODUCT	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
SABOR / TASTE	NATURAL, PROPIO DE LA ESPECIE / NATURAL, TYPICAL OF THE SPECIES	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
OLOR / SMELL	SIN OLORES EXTRAÑOS / NO STRANGE SMELLS	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
TEXTURA / TEXTURE	CARACTERÍSTICO DE LA ESPECIE / CHARACTERISTIC OF THE SPECIES	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
ASPECTO / ASPECT	NORMAL, BIEN CONSERVADO / NORMAL, WELL PRESERVED	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER

4. COMPOSICIÓN - LISTA DE INGREDIENTES / **COMPOSITION - INGREDIENT LIST**

CANTIDAD O PROPORCIÓN / QUANTITY OR PROPORTION
LANGOSTA (CRUSTÁCEO), CONSERVANTE METABISULFITO DE SODIO E-223 / LOBSTER (CRUSTACEAN), PRESERVATIVE SODIUM SULFITE E-223

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / **PHYSICAL CHARACTERISTICS**

	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL / CONTROL
CUERPOS EXTRAÑOS / FOREIGN BODIES	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
MELANOSIS / MELANOSIS	AUSENCIA / ABSENCE	10% DE LA SUPERFICIE DEL PRODUCTO / 10% OF THE SURFACE AREA	PROVEEDOR / PROVIDER
OTRAS ALTERACIONES DEL COLOR / ALTERATIONS OF THE COLOR	AUSENCIA / ABSENCE	10% DE LA SUPERFICIE DEL PRODUCTO / 10% OF THE SURFACE AREA	PROVEEDOR / PROVIDER
GLASEO / GLAZING	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PIEZAS ROTAS / BROKEN UNTIS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PIEZAS DEFORMES / DEFORMED UNTIS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PIEZAS PEGADAS / GLUED UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
QUEMADURAS POR FRIO / COLD BURNS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PARASITOS / PARASITES	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
DESHIDRATACIONES / DEHYDRATIONS	AUSENCIA / ABSENCE	< 10% DE LA SUPERFICIE < 10% OF THE SURFACE AREA	PROVEEDOR / PROVIDER

6. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES / **DIMENSIONAL CHARACTERISTICS**

PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL / CONTROL
CALIBRE (GRS. PIEZA) / SIZE (GRS. UNIT)	400-600 GRS. PIEZA / 400-600 GRS. UNIT	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PESO NETO / NET WEIGHT	10 KGS. / 10 KGS.	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
FORMA / FORM	LANGOSTA ENTERA WHOLE LOBSTER	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER

7. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTICS

PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION
CADMIO / CADMIUM	< 0.50 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	< 0.50 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
SULFITOS / SULPHITES	< 150 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
MELAMINA / MELAMINE	< 2.5 ppm	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
LISTERIA 25 g / LISTERIA 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 / Cereals with gluten (Wheat, Rye, Barley, Oats)			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos (Crustaceans and by-products)	X		X
Huevos y productos a base de huevo (Eggs and by-products)			X
Pescados y productos a base de pescado, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Fish and by-products)		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets (Peanuts and by-products)			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Soyabean and by-products)			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Milk and by-products)			X
Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, almóndigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts, Pistachio, Macadamia nuts)			X
Apio y productos derivados (Celery and by-products)			X
Mostaza y productos derivados (Mustard and by-products)			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (Sesame seeds and by products)			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 (Anhydride sulphurous and sulphites-concentration over)	X		
Altramuces y productos a base de altramuces (Lupins)			X
Moluscos y productos a base de moluscos (Mollusc and by-products)		X	

11. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES / **NUTRITIONAL VALUES**

PARAMETRO / PARAMETER	VALOR POR 100 g. DE PRODUCTO / VALUE AS PER 100 g. OF PRODUCT	VALOR POR PORCIÓN / EACH PORTIONS CONTAINS	FUENTE / SOURCE
VALOR ENERGETICO / ENERGY	380 Kj - 91 Kcal / 380 Kj - 91 Kcal		PROVEEDOR / PROVIDER
GRASAS / FATS	2 g / 2 g		PROVEEDOR / PROVIDER
DE LAS CUALES SATURADAS / SATURATES	0.24 g / 0.24 g		PROVEEDOR / PROVIDER
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES	0 g / 0 g		PROVEEDOR / PROVIDER
DE LOS CUALES AZÚCARES / SUGAR	0 g / 0 g		PROVEEDOR / PROVIDER
PROTEINAS / PROTEINS	18 g / 18 g		PROVEEDOR / PROVIDER
SAL / SALT	0.4 g / 0.4 g		PROVEEDOR / PROVIDER

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 / PARAMETER	CARACTERÍSTICAS Y MEDIDAS CHARACTERISTICS AND MEASURES	TOLERANCIA / TOLERANCIA	MOTIVO DE RECHAZO REJECTED REASON
ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACK	LÁMINA PLÁSTICO TRANSPARENTE / PLASTIC SHEET	NO / NO	SI / YES
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PESO NETO / NET WEIGHTH	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHTH	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACK	CAJA MÁSTER CARTÓN / CARBOARD BOX	NO / NO	SI / YES
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	EUROPACÍFICO / EUROPACÍFICO	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PESO NETO / NET WEIGHTH	10 KGS. / 10 KGS.	NO / NO	SI / YES
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHTH	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PALET / PALLET	EUROPEO (800x1200) / EUROPEAN (800x1200)	NO / NO	SI / YES
CAJAS POR PALET / BOXES PER PALLET	50 (5x10) / 50 (5x10)	NO / NO	SI / YES
ALTURA POR PALET / HEIGHT PER PALLET	10 (180 CMS. APROX.) / 10 (180 CMS. APROX.)	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-

14. ETIQUETADO / **LABELED**

DENOMINACIÓN COMERCIAL PRODUCT NAME / DENOMINAÇÃO COMERCIAL	LANGOSTA MORA ENTERA FROZEN WHOLE LOBSTER / LANGOSTA INTEIRA
NOMBRE CIENTIFICO / LATIN NAME	<i>PALINURUS MAURITANICUS</i> / PALINURUS MAURITANICUS
CALIBRE / SIZE / TAMANHO	400-600 GRS. PIEZA / 400-600 GRS. UNIT / 400-600 GRS. PEÇA
PAIS DE ORIGEN (SI ES NECESARIO) / COUNTRY OF ORIGIN / PAIS DE ORIGEM	MAURITANIA / MAURITANIA / MAURITANIA
ZONA DE CAPTURA / CAPTURE ZONE - HARVESTING AREA	OCEANO ATLÁNTICO FAO 34 / ATLANTIC OCEAN FAO 34 / OCÉANO ATLÂNTICO FAO 34
MODO DE OBTENCIÓN / FISHING METHOD / METODO DE PRODUÇÃO	PESCA EXTRACTIVA / EXTRACTIVE FISHING / PESCA NO MAR
LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENTS LIST / INGREDIENTES LISTA	MISMO CONTENIDO QUE EL APARTADO 4 / SAME CONTINENTS AS POINT 4 / O MESMO CONTEÚDO QUE A SEÇÃO 4
PESO NETO / NET WEIGHT / PESO LIQUIDO	10 KGS. / 10 KGS. / 10 KGS.
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT / PESO LIQUIDO ESCURRIDO	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE / NÃO SE APLICA
Nº REGISTRO SANITARIO / SANITARY NUMBER	EXPORTADOR: APPROVAL Nº XXXXXX ELABORADO PARA: EUROPACIFICO ELABORADOS DEL MAR, S.L. PUERTO PESQUERO, DÁRSENA 4, EDIF. BÉRBÉS 2 36202 - VIGO (PONTEVEDRA) ESPAÑA Nº RGSEAA: ES.40.035901/PO
FECHA DE ELABORACIÓN / DATE OF ELABORATION / DATA DE ELABORAÇÃO	VER EN LA CAJA / SEE IN THE BOX / VER NA CAIXA
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE / BEST BEFORE DATE / CONSUMIR DE PREFERENCIA	VER EN LA CAJA / SEE IN THE BOX / VER NA CAIXA

LOTE / LOTE / LOTE	VARIABLE / CHANGEABLE / VARIABEL
VALORES NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE
INDICACIONES DE CONSERVACIÓN / CONSERVAÇÃO	CONSERVAR A -18°C. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR MANTER A -18°C. UMA VEZ DESCONGELADO, NAO VOLTAR A CONGELAR
ALÉRGENOS / OMG's / ALLERGENS / OGM's	EL PRODUCTO ES PESCADO. NO CONTIENE NINGÚN OTRO ALÉRGENO THE PRODUCT IS FISH. IT DOES NOT CONTAIN ALLERGENS
OTRAS MENCIONES OBLIGATORIAS / COMPULSORY MENTIONS	PRODUCTO ULTRACONGELADO / FROZEN PRODUCT CONSUMIR COCINADO / CONSUME COOKED

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 / SIZES	CONTROL / CONTROL
LÁMINA PLÁSTICO TRANSPARENTE PLASTIC SHEET	ENVASE PRIMARIO PRIMARY PACKAGE	3-4 GRS. APROX. 3-4 GRS. APROX.	NO APLICABLE NOT APPLICABLE	INTERNO / INTERNAL
CAJA MÁSTER CARTÓN CARDBOARD BOX	ENVASE SECUNDARIO SECONDARY PACK	500-540 GRS. APROX. 500-540 GRS. APROX.	45x35x18 CMS. APROX. 45x35x18 CMS. APROX.	INTERNO / INTERNAL

17. FOTOS / **PHOTOS**


Aprobado por Departamento de Calidad

Fdo:

Fecha: 17-8-2018

