



FICHA INSPECCIÓN DEL PRODUCTO

ARQUIVO INSPÇÃO DO PRODUTO

PRODUCT INSPECTION SHEET

FICHE D'INSPECTION DES MARCHANDISES

SCHEDA CONTROLLO DEL PRODOTTO

PRODUKTINSPEKTION BLATT

Código: R-07-03//Rev:01//Fecha:05/07/2019



**ALMEJA DEL PACÍFICO PRECOCIDA CONGELADA / AMÊJOA – VIETNAMITA  
PRÉ-COZIDA CONGELADA / FROZEN BOILED CLAM / CYTHÉREE PRÉCUIR CONGEELEE / VONGOLA DEL  
PACIFICO PRECOTTA CONGELATA / TIEFGEFRORENE BLANCHIERTE VENUSMUSCHEL**

**TAMAÑO/TAMANHO/SIZE  
TAILLE/TAGLIA/ GRÖßE<sup>(\*)</sup> :  
60-80**

FECHA / DATA / DATE / DATE / DATUM: 26/03/2021	CONTENEDOR / CONTENTOR / CONTAINER / CONTENEUR: SZLU9544287
FECHA DESCARGA / DATA DESCARGA / UNLOADING DATE / DÉCHARGE DATE / DATA DI SCARICO / ENTLASSUNGSDATUM:	25/03/2021
NOMBRE CIENTÍFICO / NOME CIENTÍFICO / LATIN NAME / NOM SCIENTIFIQUE / NOME SCIENTIFICO / WISSENSCHAFTLICHER NAME:	<i>Meretrix lyrata</i>
ORIGEN / ORIGEM / ORIGIN / ORIGINE / URSPRUNG :	VIETNAM
LOTE/ LOT/ LOTTO :	HL2101001
Nº ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO PARA LA UE / Nº ESTABELECIMENTO AUTORIZADO PELA UE / EU CODE / CODE UE / PRODOTTO DA / EU-NUMMER :	DL-47
FECHA DE CONGELACIÓN/ CONGELADO EM/ FROZEN ON/ PRODUIT CONGELÉ LE/ CONGELATO IL/ EINGEFROREN AM	04/01/2021
FECHA DE ELABORACIÓN / EMBALADO EM / PRODUCTION DATE/ DATE DE FABRICATION/ DATA DI LAVORAZIONE / HERSTELLUNGSDATUM :	04/01/2021
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL/ CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE/ BEST BEFORE / À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE / DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / MINDESTENS HALTBAR BIS :	04/01/2023
IMPORTADO POR/ IMPORTED BY / IMPORTÉ PAR/ IMPORTATI DA/ IMPORTIERT VON:	COPE SMA CONGELADOS S.L N.R.S.: 12.15981/PO
EXPORTADO POR / EXPORTED BY / EXPORTÉ PAR / ESPORTATI DA / EXPORTIERT WERDEN :	DL-47
MARCA COMERCIAL / MARCA REGISTRADA / TRADEMARK/ MARQUE / MARCHIO / MARKE :	COPE SMA
MÉTODO DE PRODUCCIÓN / MÉTODO DE PRODUÇÃO / PRODUCTION METHOD / MÉTHODE DE PRODUCTION / METODO DI PRODUZIONE / PRODUKTIONSMETHODE:	Capturado (Rastras) / Capturado (Dragas) / Caught (Dredges) / Pêché (Dragues) / Pescato (Draghe) / Gefangen (Dredgen)
ZONA DE CAPTURA / CATCH AREA / ZONE DE CAPTURE / ZONA DI CATTURA / FANGGEBIET :	FAO 61: Océano Pacífico Noroeste / Northwest Pacific Ocean / Océan Pacifique Nord Ouest / Oceano Pacifico Nord-occidentale / Nordwestpazifik
FORMA DE CONGELACIÓN / FORMA DE CONGELAMENTO / FREEZING METHOD / FORMULAIRE DE GEL / FORMA DI CONGELAMENTO / EINFRIEREN FORM :	IQF

MODALIDAD DE CONSERVACIÓN Y USO:	Mantener a -18°C. Producto congelado, después de iniciar el proceso de descongelación, no volver a congelar. Servir el producto bien cocido después de la descongelación.	Si	<del>No</del>
FORMA DE CONSERVAÇÃO E USO:	Manter -18°C. Produto congelado uma vez iniciado o processo de descongelação, não voltar a congelar. Descongelar o produto e servir bem cozido.	Sim	<del>Não</del>
METHOD OF USE AND CONSERVATION:	Keep frozen at -18°C, do not re-freeze after starting the defrost process. After defrosting, ensure product is thoroughly cooked before serving.	Yes	<del>No</del>
MODALITÉ DE CONSERVATION ET D'USAGE:	Maintenir au congélateur à -18°C, ne jamais recongeler un produit décongelé. Après décongélation, assurer que le produit est bien cuit avant de servir.	Oui	<del>Non</del>
FORMA DI CONSERVAZIONE E USO:	Mantenere a -18°C, non ricongelare. Dopo lo scongelamento, assicurarsi prodotto sia completamente cotto prima di servire.	Si	<del>No</del>
KONSERVIERUNG UND NUTZUNG:	Lagerung bei -18°C, nach dem Auflauen nicht wieder einfrieren. Nach dem auftauen sorgen produkt wird gründlich vor dem servieren zubereitet.	Ja	<del>Nein</del>
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE DESCRIPÇÃO DO EMBALAGEM DESCRIPTION OF PACKAGE DESCRIPTION DE L'EMBALLAGE DESCRIZIONE DELL'IMBALLAGGIO BESCHREIBUNG DER VERPACKUNG	1 Bolsa de plástico de polietileno, caja de cartón 10 kg 1 Saco de plástico de polietileno, caixa de papelão 10 kg 1 Poly bag, master carton 10 kg 1 Plastique sac de polyéthylène, boîte de carton 10 kg 1 Sacchetto di plastica di polietilene, cartone 10 kg 1 Plastiktüte aus polyethylen, karton 10 kg		

CÓDIGO DE BARRA EAN (ENVASE EXTERIOR) : CÓDIGO DE BARRA EAN (EMBALAGEM EXTERIOR): EAN BARCODE (MASTER CARTON): EAN BARCODE (EMBALLAGE EXTERIEUR): CODICE A BARRE EAN (CONFEZIONAMENTO ESTERNO) :	CÓDIGO DE BARRA EAN (ENVASE INTERIOR): CÓDIGO DE BARRA EAN (EMBALAGEM INTERIOR): EAN BARCODE (INNER BAG) : EAN BARCODE (EMBALLAGE INTÉRIEUR) : CODICE A BARRE EAN (CONFEZIONAMENTO INTERNI):	CÓDIGO COPESMA: COPE SMA CODE: CODE COPESMA: CODICE COPESMA: COPE SMA -NUMBER :
--	--	---



Plaza Perillana, nº2 Bajo – 36860 Ponteareas (PO) – España

Tel: +34 986 182 997 – Fax: +34 986 661 979



FICHA INSPECCIÓN DEL PRODUCTO 

ARQUIVO INSPÇÃO DO PRODUTO 

PRODUCT INSPECTION SHEET 

FICHE D'INSPECTION DES MARCHANDISES 

SCHEDA CONTROLLO DEL PRODOTTO 

PRODUKTINSPEKTION BLATT 

Código: R-07-03//Rev:01//Fecha:05/07/2019



BAR CODE EAN-NUMMER (BOX):	BAR CODE EAN-NUMMER (TÜTE):	
8437008432540	-	252086512

ESCANDALLOS PESO : AVERAGE WEIGHT: MOYENNE : DURCHSCHNITTD :	PESO NETO SIN GLASEO / PESO LIQUIDO SEM VIDRAGEM / N.W WITHOUT GLAZING / POIDS NET SANS GLACE / PESO NETTO SENZA GLASSATURA / NETTOGEWICHT OHNE GLASUR :	TARA DE CARTON : CARTON WEIGHT : POIDS CARTON : PESO DI CARTONE : KARTONGEWICHT:	PESO NETO DEL ENVASE INTERIOR/ PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM INTERIOR/ NET WEIGHT OF INNER BAG/ POIDS NET D'EMBALLAGE INTÉRIEUR/ PESO NETTO DELL'IMBALLAGGIO INTERNO/ FÜLLMENGE DER INNEREN VERPACKUNG:	TARA DE LA BOLSA / INNER BAG WEIGHT / POIDS SAC / PESO DI SACCHETTO / TÜTEGEWICHT:
± 78 ppk	10 kg	322 g	-	-

**PALETIZACIÓN / PALETIZAÇÃO / PALLET CONFIGURATION / CONFIGURATION DE LA PALETTE /  
CONFIGURAZIONE PEDANA / PALETEN KONFIGURATION  
(EURO PALLET)**

MEDIDAS DE ENVASE EXTERIOR (cm) : LARGO X ANCHO X ALTO MEDIDAS DA EMBALAGEM EXTERIOR (cm):COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA MASTER CARTON MEASURES (cm) LONG X WIDTH X HIGH MESURES DE EMBALLAGE EXTERIEUR (cm) : LONG X LARGEUR X HAUTE MISURE DI CONFEZIONAMENTO ESTERNO(cm): LUNGA X LARGHEZZA X ALTA BOX-MAßNAHMEN(cm): LANGE X BREITE X HOHE	MEDIDAS DE ENVASE INTERIOR (cm) LARGO X ANCHO MEDIDAS DA EMBALAGEM INTERIOR (cm) : LONGO X LARGURA INNER BAG MEASURES (cm) LONG X WIDTH MESURES DE EMBALLAGE INTÉRIEUR (cm) : LONG X LARGEUR MISURE DI CONFEZIONAMENTO INTERNI(cm): LUNGA X LARGHEZZA TÜTE-MAßNAHMEN(cm): LANGE X BREITE
36,5 x 24 x 14	-
PALETIZACIÓN : BASE X ALTURA PALETIZAÇÃO : BASE X ALTURA PALLET CONFIGURATION : BASE X HEIGHT CONFIGURATION DE LA PALETTE : BASE X HAUTEUR CONFIGURAZIONE PEDANA : BASE X ALTEZZA PALETEN KONFIGURATION : BASE X HÖHE	TOTAL ALTURA DEL PALLET : TOTAL ALTURA DA PALET : TOTAL HEIGHT OF PALLET : TOTAL HAUTEUR DE LA PALETTE : TOTALE ALTEZZA PEDANA : TOTAL HÖHE PALETTEN :
9 x 13 = 117 (CAJAS / CAIXAS / BOÎTE / CARTONE / BOX)	197 cm

**PARÁMETROS HIGIÉNICO-SANITARIO / HEALTH AND SANITARY PARAMETERS / SANTÈ ET SANITAIRES PARAMETRES /  
PARAMETRI SANITARIO / GESUNDHEIT UND SANITÄR PARAMETER**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/CARACTERÍSTICAS GERAIS : GENERAL FEATURES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES : CARATTERISTICHE GENERALI / ALLGEMEINE EIGENSCHAFT :		INGREDIENTES/INGREDIENTS/ INGRÉDIANTS/ INGREDIENTI/ZUTATEN:	GLASEO / VIDRAGEM/ GLAZING / GLACE/ GLASSATURA / GLASUR:	ADITIVOS / ADDITIVES/ ADDITIFS / ADDITIVI / ZUSATZSTOFFE:
COLOR / COR / COULEUR / COLORE / FARBE :	OLOR / CHEIRO / SMELL / ODEUR / ODORE /GERUCH :	TEXTURA / TEXTURE / STRUTTURA / STRUKTUR :	Almeja Del Pacífico Amêijoa-Vietnamita Clam / Cythérée Vongola Del Pacifico Venusmuschel	0% (+-5%)
Próprio de la especie : BIEN Próprio da espécie : BEM Own species : GOOD Propre espèce : BONNE Specie proprio : BUONA Eigene spezies : GUT	<del>MAI</del> <del>RUIII</del> <del>NG</del> <del>PAS-BON</del> <del>MALE</del> <del>SCHLECHT</del>			



**INFORMACIÓN NUTRICIONAL / DECLARAÇÃO NUTRICIONAL / NUTRITION DECLARATION /  
 DÉCLARATION NUTRITIONNELLE / DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE**

Cantidad por 100g / Quantidade por 100g / Amount per 100g / Pour 100g / Valori per 100g / Pro 100g

Valor energético / energia / energy / énergie / energia / energie	628 kJ / 150 kcal
Grasas / lípidos / fat / graisses / grassi / fett	0,90 g
De las cuales saturadas / dos quais saturados / of which saturates / dont saturés / di cui saturi / davon gesättigte	0,15 g
Hidratos de Carbono / carbohydrate / glucides / carboidrati / kohlenhydrate	0,26 g
De los cuales azúcares / dos quais açúcares / of which sugars / dont sucres / di cui zuccheri / davon zucker	1,0 g
Proteínas / protein / protéines / proteine / eiweiß	11,70 g
Sal / salt / sel / sale / salz	0,124 g

**PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS**

\*Límites de acuerdo con la legislación vigente (Reglamento (CE) N° 2073/2005 y posteriores modificaciones) / Limits in accordance with current legislation (Regulation (CE) N° 2073/2005 and subsequent modifications)

Microorganismos, sus toxinas y metabolitos / micro-organisms, their toxins, metabolites	Plan de muestreo / Sampling plan		Límites / Limits
	n (número de Muestras / number of samples)	c (número de muestras que dan un valor entre m y M / number of sample units giving values over m or between m and M.)	
<i>Escherichia coli</i> *1	5	2	Satisfactorio si todos los valores son $\leq 1$ ufc/g / satisfactory if the e mean value observed is $\leq 1$ ufc/g Acceptable si un máximo de c/n valores se encuentran entre 1 ufc/g y 10 ufc/g y el resto de valores son $\leq 1$ ufc/g / Acceptable if a maximum of c/n values observed are between 1 ufc/g and 10 ufc/g
Estafilococos coagulasa + / Coagulase-positive staphylococci *1	5	2	Satisfactorio si todos los valores son $\leq 100$ ufc/g / satisfactory if the e mean value observed is $\leq 100$ ufc/g Acceptable si un máximo de c/n valores se encuentran entre 100 ufc/g y 1000 ufc/g y el resto de valores son $\leq 100$ ufc/g / Acceptable if a maximum of c/n values observed are between 100 ufc/g and 1000 ufc/g
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g / Absence in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia en 25 g (antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido) / (Before the food has left the immediate control of the foodbusiness operator, who has produced it)
	5	0	<100 ufc/g (productos comercializados durante su vida útil) / (Products placed on the market during their shelf-life)

**PARÁMETROS QUÍMICOS / CHEMICAL PARAMETERS**

\* Límites de acuerdo con la legislación vigente (Reglamento (CE) N° 1881/2006 y posteriores modificaciones) / Limits in accordance with current legislation (Regulation (CE) N° 1881/2006 and subsequent modifications)

Metales Pesados / Heavy metals	Límites / Limits	Dioxinas y PCB's / Dioxins and PCBs	Límites / Limits
Plomo / Lead	$\leq 1.5$ mg/kg	Suma dioxinas / Sum dioxins	3,5 pg/g peso en fresco / 3,5 pg/g wet weight
Cadmio / Cadmium	$\leq 1.0$ mg/kg	Suma dioxinas y PCB / Sum PCB	Suma dioxinas y PCB / Sum PCB: 6,5 pg/g peso en fresco / 6,5 pg/g wet weight
Mercurio / Mercury	$\leq 0.5$ mg/kg	Suma PCB / Sum PCB	Suma PCB / Sum PCB: 75 ng/g peso en fresco / 75 ng/g wet weight



FICHA INSPECCIÓN DEL PRODUCTO	
ARQUIVO INSPEÇÃO DO PRODUTO	
PRODUCT INSPECTION SHEET	
FICHE D'INSPECTION DES MARCHANDISES	
SCHEDA CONTROLLO DEL PRODOTTO	
PRODUKTINSPEKTION BLATT	

Código: R-07-03//Rev:01//Fecha:05/07/2019



**BIOTOXINAS MARINAS / MARINE BIOTOXINS**

\* Límites de acuerdo con la legislación vigente (Reglamento (CE) Nº 853/2004 y posteriores modificaciones) /Limits in accordance with current legislation (Regulation (CE) Nº 853/2004 and subsequent modifications

Biotoxinas / Biotoxins	Límites / Limits
Toxinas paralizantes (PSP)	< 800 µg/Kg
Toxinas amnésicas (ASP)	< 20 mg de ácido domoico/ Kg
Toxinas diarreas (DSP):	AO, DTXs, PTXs < 160 µg Equivalente a AO/ Kg YTXs < 3.75 mg Equivalente a YTX/Kg AZAs < 160µg Equivalente a AZA/Kg

**Alérgenos / Alergénios / Allergen / Allergènes / Allergeni / Allergene:**

**MOLUSCOS / MOLUSCOS / MOLLUSCS / MOLLUSQUES / MOLLUSCHI / WEICHTIERE**

**Inspeccionado por / Inspected by:**  
Marcos García

**Documentado por / Documented by:**  
Óscar Ramos

**Aprobado por / Approved by:**  
Linda Kao



<sup>(\*)</sup> Se ha de tener en cuenta que el tamaño siempre puede tener una tolerancia de ±5% respecto a su especificación.

<sup>(\*)</sup> Tome nota que o tamanho pode sempre ter uma tolerância de ± 5% em relação à sua especificação.

<sup>(\*)</sup> Take note that size always can take ±5% of tolerance with respect to its specification.

<sup>(\*)</sup> Tenez compte du fait que la taille peut toujours avoir une tolérance de ± 5% par rapport à ses spécifications.

<sup>(\*)</sup> Tenere presente che le dimensioni possono sempre avere una tolleranza del ± 5% rispetto alle sue specifiche.

<sup>(\*)</sup> Beachten Sie, dass die Größe gegenüber der Spezifikation immer eine Toleranz von ± 5% haben kann.

