



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



CARNE DE MEJILLÓN CHILE COCIDO/ MIOLO DE MEXILHÃO-DO-CHILE COZIDO
COOKED MUSSEL MEAT/ VIANDE CUIE DE MOULE DU PACIFIQUE /
COZZE CILENE SGUSCIATE E COTTE / MIESMUSCHELFLEISCH GEKOCHT

TAMAÑO/TAMANHO/SIZE
TAILLE/TAGLIA/ GRÖBE ^(*) :
100/200

FECHA / DATA / DATE / DATE / DATUM	17/03/2021
NOMBRE CIENTÍFICO / NOME CIENTÍFICO / LATIN NAME / NOM SCIENTIFIQUE / NOME SCIENTIFICO / WISSENSCHAFTLICHER NAME:	<i>Mytilus Chilensis</i>
ORIGEN / ORIGEM / ORIGIN / ORIGINE / URSPRUNG :	Chile / Chili / Cile
LOTE/ LOT/ LOTTO :	C-365
Nº ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO PARA LA UE / Nº ESTABELECIMENTO AUTORIZADO PELA UE / EU CODE / CODE UE / PRODOTTO DA / EU-NUMMER :	10800
FECHA DE CONGELACIÓN/ CONGELADO EM/ FROZEN ON/ PRODUIT CONGELÉ LE/ CONGELATO IL/ EINGEFROREN AM	13/11/2020
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 :	13/11/2022
MARCA COMERCIAL / MARCA REGISTRADA / TRADEMARK/ MARQUE / MARCHIO / MARKE :	COPEMA
MÉTODO DE PRODUCCIÓN / MÉTODO DE PRODUÇÃO / PRODUCTION METHOD / MÉTHODE DE PRODUCTION / METODO DI PRODUZIONE / PRODUKTIONSMETHODE:	De cría / Cultivado / Farmed / Élevé / Allevato / in Aquakultur gewonnen
ZONA DE CAPTURA / CATCH AREA / ZONE DE CAPTURE / ZONA DI CATTURA / FANGGEBIET :	FAO 87: Océano Pacífico Sureste / Oceano Pacifico Sudeste / Southeast Pacific Ocean / Océan Pacifique Sud-Est / Oceano Pacifico Sud-orientale / Südostpazifik
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	No
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	Não
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	No
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	Non
FORMA DI CONSERVAZIONE E USO:	Mantenere a -18°C, non ricongelare. Dopo lo scongelamento, assicurarsi prodotto sia completamente cotto prima di servire.	Si	No
KONSERVIERUNG UND NUTZUNG:	Lagerung bei -18°, nach dem auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem auftauen sorgen produkt wird gründlich vor dem servieren zubereitet.	Ja	Nein
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE DESCRIÇÃO DO EMBALAGEM DESCRIPTION OF PACKAGE DESCRIPTION OF L'EMBALLAGE DESCRIZIONE DELL'IMBALLAGGIO BESCHREIBUNG DER VERPACKUNG	Bolsa de plástico, caja de cartón 10 Kg Saco plástico, caixa de papelão 10 kg Poly bag, master carton 10 kg Plastique sac, boîte de carton 10 kg Sacchetto de plástica, cartone 10 kg Plastiktüte, 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) : BAR CODE EAN-NUMMER (BOX):	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): BAR CODE EAN-NUMMER (TÜTE):	CÓDIGO Copesma: COPESMA CODE: CODE Copesma: CODICE Copesma: COPESMA -NUMBER :
-	-	155251812



Plaza Perillana, nº2 Bajo – 36860 Pontearreas (PO) – España Tel: +34 986 182 997 – Fax: +34 986 661 979



FICHA INSPECCIÓN DEL PRODUCTO



ARQUIVO INSPEÇÃO DO PRODUTO



PRODUCT INSPECTION SHEET



FICHE D'INSPECTION DES MARCHANDISES



SCHEMA CONTROLLO DEL PRODOTTO



PRODUKTINSPEKTION BLATT



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



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:
± 141 ppk	9 KG	310 g	-	-

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

MEDIDAS DE ENVASE EXTERIOR (cm) : LARGO X ANCHO X ALTO MEDIDAS DA EMBALAGEM EXTERIOR (cm) : LONGO X LARGURA X ALTO 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
40 x 28 x 19	-
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 PALETTEN 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 10 = 90 (CAJAS / CAIXAS / BOÎTE / CARTONE / BOX)	205 cm

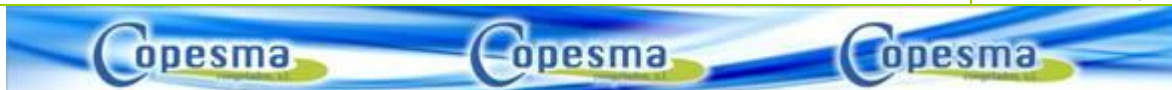
**PARÁMETROS HIGIÉNICO-SANITARIO / HEALTH AND SANITARY PARAMETERS / SANTÈ ET SANITAIRES PARAMETRES /
PARAMETRI SANITARIO / GESUNDHEIT UND SANITÄR PARAMETER**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/CARACTERÍSTICAS GERAIS : GENERAL FEATURES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES : CARATTERISTICHE GENERALI / ALLGEMEINE EIGENSCHAFT :			INGREDIENTES/INGREDIENTS/INGRÉDIENTS 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 :	Mejillón / Mexilhao / Mussel / Moule / Cozze / Miesmuschel	10 % (+-5%)	-
Próprio de la especie : BIEN Próprio da espécie : BEM Own species : GOOD Propre espèce : BONNE Specie proprio : BUONA Eigene spezie : GUT	MAL RUM NG PAS-BON MALE SCHLECHT				

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

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

Valor energético / energia / energy / énergie / energia / energie	457,5 Kj / 109,2 Kcal
Grasas / lípidos / fat / graisses / grassi / fett	4,8 g
De las cuales saturadas / dos quais saturados/of which saturates / dont saturés / di cui saturi / davon gesättigte	0,48 g
Hidratos de Carbono / carbohydrate / glucides / carboidrati / kohlenhydrate	0,5 g
De los cuales azúcares / dos quais açúcares / of which sugars / dont sucres / di cui zuccheri / davon zucker	<0,46 g



Plaza Perillana, nº2 Bajo – 36860 Pontearreas (PO) – España Tel: +34 986 182 997 – Fax: +34 986 661 979



FICHA INSPECCIÓN DEL PRODUCTO



ARQUIVO INSPEÇÃO DO PRODUTO



PRODUCT INSPECTION SHEET



FICHE D'INSPECTION DES MARCHANDISES



SCHEMA CONTROLLO DEL PRODOTTO



PRODUKTINSPEKTION BLATT



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



Proteínas / protein / protéines / proteine / eiweiß

16,2 g

Sal / salt / sel / sale / salz

0.75 g

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

*Límites de acuerdo con la legislación vigente (Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y posteriores modificaciones) /Limits in accordance with current legislation (Regulation (CE) Nº 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 ≤ 1 ufc/g / satisfactory if the e mean value observed is ≤ 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 ≤ 1 ufc/g / Acceptable if a maximum of c/n values observed are between 1 ufc/g and 10 ufc/g
<i>Estafilococos coagulasa + / Coagulase-positive staphylococci</i> *1	5	2	Satisfactorio si todos los valores son ≤ 100 ufc/g / satisfactory if the e mean value observed is ≤ 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 ≤ 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 food business 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) Nº 1881/2006 y posteriores modificaciones) /Limits in accordance with current legislation (Regulation (CE) Nº 1881/2006 and subsequent modifications)

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

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 diarreicas (DSP):	AO, DTXs, PTXs < 160 µg Equivalente a AO/ Kg YTXs < 3.75 mg Equivalente a YTX/Kg AZAs < 160 µg Equivalente a AZA/Kg

NOTA / NOTE: Los diferentes parámetros (microbiológicos, químicos y biotoxinas marinas) serán solicitadas a nuestros proveedores de acuerdo con nuestro Plan de Análisis / The different parameters (microbiological, chemical and marine biotoxins) will be requested from our suppliers in accordance with our Analysis Plan.



Plaza Perillana, nº2 Bajo – 36860 Ponteareas (PO) – España Tel: +34 986 182 997 – Fax: +34 986 661 979



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

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

MOLUSCOS / MOLUSCOS / MOLLUSCS / MOLLUSQUES / MOLLUSCHI / WEICHTIERE

Inspeccionado por / Inspected by:
Óscar RamosDocumentado por / Documented by:
Óscar RamosAprobado por / Approved by :
Linda Kao

^(*) Se ha de tener en cuenta que el tamaño siempre puede tener una tolerancia de $\pm 5\%$ respecto a su especificación.

^(*) Tome nota que o tamanho pode sempre ter uma tolerância de $\pm 5\%$ em relação à sua especificação.

^(*) Take note that size always can take $\pm 5\%$ of tolerance with respect to its specification.

^(*) Tenez compte du fait que la taille peut toujours avoir une tolérance de $\pm 5\%$ par rapport à ses spécifications.

^(*) Tenere presente che le dimensioni possono sempre avere una tolleranza del $\pm 5\%$ rispetto alle sue specifiche.

^(*) Beachten Sie, dass die Größe gegenüber der Spezifikation immer eine Toleranz von $\pm 5\%$ haben kann.

El producto detallado en esta Ficha de Inspección ha sido elaborado en una planta no certificada bajo los estándares IFS Food o BRC.

O produto detalhado nesta ficha de inspeção foi elaborado em uma planta não certificada pelas normas IFS Food ou BRC.

The product detailed in this Inspection Sheet has been processed in a plant not certified by IFS Food or BRC.

Le produit décrit dans cette fiche d'inspection a été préparé dans une usine non certifiée selon les normes IFS Food ou BRC.

Il prodotto dettagliato in questo foglio di ispezione è stato preparato in un impianto non certificato secondo gli standard IFS Food o BRC.

Das in diesem Inspektionsblatt aufgeführte Produkt wurde in einer Anlage verarbeitet, die nicht von IFS Food oder BRC zertifiziert wurde.



Plaza Perillana, nº2 Bajo – 36860 Pontearreas (PO) – España Tel: +34 986 182 997 – Fax: +34 986 661 979