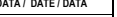


1. DATOS DE LA FICHA TÉCNICA/SCHEDA TECNICA/TECHNICAL SHEET/DONNÉES TECHNIQUES/FICHA DE DADOS

CÓDIGO / CODICE / CODE / CODE / CODIGO	003016	   	FECHA / DATA / DATE / DATA
DENOMINACIÓN INTERNA	POTA ARG REJO 2 SACO BLAN PEQUEÑO		12/02/2021
DENOMINACIÓN COMERCIAL	REJO POTA ARGENTINA CONGELADA		REVISIÓN/REVISIONE/REVIEW
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	TANTACOLO DI CALAMARO ATLANTICO CONGELATO		REVISION/REVISÃO:
TRADE NAME	FROZEN TENTACLES SQUID		07/05/2024
NOM COMMERCIAL	TENTACULE ENCORNET ROUGE ARGENTIN CONGELÉ		ED. 01
DESIGNAÇÃO COMERCIAL	TENTÁCULO DE LULA CONGELADA		

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

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 / MATÉRIA PRIMA (FAM)	Pota argentina / Calamaro Atlantico / Argentine Squid / Encomet / Lula	Molusco/molluschi/Molluscs/Mollusques/Molusco
2.1.2.	INGREDIENTES/INGREDIENI/INGREDIENTS/INGREDIENTS	Pota Argentina (MOLUSCOS) / Totano Atlántico (MOLLUSCHI) / Squid (MOLLUSCS) / Calmar (MOLLUSQUE) / Pota (MOLUSCOS)	
2.1.3.	DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME / DENOMINAÇÃO CIENTÍFICA	<i>Illex argentinus</i>	Cod. 3a FAO: SQA
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 cerco y redes izadas / Reti da circuizione e reti da raccolta / Surrounding nets and lift nets / Filets mailants / Redes de emalhar	
2.1.6.	GLASEO / GLASSATURA / GLAZING / GLACE / GELO	Sedaes y anzuelos / Ami e palangari / Hooks and lines / Lignes et hameçons / Anzóis e aparelhos de anzol	
2.1.7.	TIPO DE CORTE/TIPO DI TAGLIO/TYPE OF CUT/TYPE DE DÉCOUPE/TIPO DE CORTE	Tentáculos/Tentacoli/Tentacles/Tentacules/Tentaculos	
2.1.8.	ANCHO DE CORTE / LARGHEZZA DEL TAGLIO / CUTTING WIDTH/LARGEUR DE COUPE / LARGURA DE CORTE N/A		
2.1.9.	GRAMAJE / TALLA - GRAMMATURA/FORMATO - WEIGHT/SIZE - POIDS/ TAILLE - PESO / TAMANHO	2	

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 GENETICAMENTE 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 the relevant health controls, in compliance with the current legislation and are suitable for human consumption.
---	--



2.2.2.	PARÁSITOS/PARASSITI/PARASITES/PARASITES/PARASITAS	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																																																																																																																																																																																																		
2.2.3.	ALÉRGENOS ALLERGENI ALLERGENS ALLERGÈNE ALERGENOS	Contiene (C) señalado en la tabla. Puede contener trazas (T) señalado en la tabla, si aplica. Contiene (C) indicated in tabella. Puó contenerse trace (T) indicated in tabella, se applicable. 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. <table> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																																																																																																																																																																																		
																																																																																																																																																																																																				

Contiene MOLUSCOS. / Contiene MOLLUSCHI

2.2.4. POBLACIÓN DE DESTINO/TARGET DI POPOLAZIONE/TARGET POPULATION/ POPULATION CIBLE/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 intolleranze 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.
 Destinado a todos los sectores de la población excepto a aquellas personas que sufran de alergias o intolerancia a ciertos de los alérgenos presentes. Producto que necesita un tratamiento térmico para être consommé.
 Destinado a todos los sectores de la população excepto a aquelas pessoas que sofram de alergias ou intolerância a alguns dos alérgenos presentes. Produto que necessita um tratamento térmico para consumo.

2.2.5. ETIQUETA AMBIENTAL/ETICHETTA AMBIENTALE/ENVIRONMENTAL LABEL
 La codificación del embalaje y las indicaciones para eliminación, de la Decisión 97/12/CE - La codifica dell'imballe e le indicazioni per lo smaltimento, dalla Decisione 97/12/CE
 The coding of the packaging and the indications for disposal, from Decision 97/12/CE - La codifica dell'imballe e le indicazioni per l'eliminazione, della Decisione 97/12/CE
 A codificação da embalagem e as indicações para descarte, da Decisão 97/12/CE



3. **ESPECIFICACIONES LOGISTICAS / SPECIFICHE LOGISTICHE / LOGISTICS SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS LOGISTIQUES / ESPECIFICAÇÕES DE LOGÍSTICA**

3.1.	PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO/ PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO/ PRODUCT PRESENTATION/ PRÉSENTATION DU PRODUIT / APRESENTAÇÃO DO PRODUTO
3.1.1.	PRESENTACIÓN/ PRESENTAZIONE / PRESENTATION/ PRESENTATION / APRESENTAÇÃO
	Bloque / Blocco / Block / Bloc / Bloco

3.2. ENVASE PRIMARIO / IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKING / EMBALLAGE PRIMAIRE / EMBALAGEM PRIMÁRIA

3.2.1.	ENVASE/EMBALAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA	Bolsa/Busta/Bag/Sac/Bolsa Peso Envase / Peso Imballaggio / Weight Packaging / Poids Emballage / Peso do embalagem Uso alimentario/Uso alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Uso alimentar
3.2.2.	COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO		
3.2.3.	PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)		N/A

3.3. ENVASE SECUNDARIO / IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKING / EMBALLAGE SECONDAIRE / EMBALAGEM SECUNDÁRIA		
3.3.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA	Bolsa/Busta/Bag/Sac/Bolsa

3.3.2.	COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO	Peso Envase / Peso Imballaggio / Weight Packaging / Poids Emballage / Peso do embalagem
3.3.3.	PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)	Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar 15 kg aprox

3.4. PALETIZADO/PALLETIZZATO/PALETIZED

3.4.1. CAJA/SCATOLA/BOX/BOÎTE/CAIXAS - CAJAS POR PALLET / SCATOLA PER PALLET / BOXES PER PALLET/ BOÎTES PER PALLET - CAIXAS POR PALETE	PALE	BASE	ALTURA/TEZZA/HEIGHT/AUTEUR/ALTEURA	Kg PALLET	TOTAL PALLET (m)
ESTANDAR (800x1200)	NA	NA	NA	NA	NA
Se comprobará y garantizará: Buen estado (limpieza, calidad), ausencia de clavos que sobresalgan del pale y uso de una capa intermedia de cartón entre el pale y la mercancía					

Se comprobará y garantizará : Buen estado (limpieza, calidad), ausencia de clavos que sobresalgan del palé y uso de una capa intermedia de cartón entre el palé y la mercancía

3.5. CÓDIGOS/CODICE A BARRE/BARCODES/CODES-BARRES/CODIGOS DE BARRA

3.5.1.	GTIN13 Bolsa / Busta/ Bag / Sac/ Boisa	N/A
3.5.2.	GTIN14 Caja/Scatola/Master/Boite/Caixa	N/A
3.5.3.	GSI 128	N/A

3.6. CÓDIGO/CODICE/CODE INTRASTAT

3.6.1.	CONSULTA ARANCEL INTEGRADO APLICACIÓN (TARIC) / NOMENCLATURA INTRASTAT	030743920080
--------	--	--------------

4. ETIQUETAS / ETICHETTE / LABELS / ÉTIQUETTES / RÓTULOS



5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/CONDITIONS OF CONSERVATION/ CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

5.1. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y TRANSPORTE STORAGE, DISTRIBUTION AND TRANSPORT TEMPERATURE TEMPERATURE 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. Conservar a -18± 3 °C. Armazenar a uma temperatura de -18±3°C.
5.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/VIE UTILE/VIDA UTIL	24 meses desde la congelación/ 24 mesi dal congelamento/ 24 months from freezing / 24 mois à partir de la congélation/ 24 meses a partir da congelação
5.4. CONDICIONES EN EL HOGAR/ CONDIZIONI DI LUOGO/ CONDITION OF PLACE /ÉTAT DE LA MAISON/ CONDIÇÕES DA LAR	Conservar a temperatura de congelación (-18±3°C). Una vez descongelado, mantener a temperatura de refrigeración (0-4°C) y consumir antes de 24h. / Store at frozen temperature (-18±3°C). Once defrosted, keep at refrigeration temperature (0-4°C) and consume within 24 hours./Conservare a temperatura congelata (-18±3°C). Una volta scongelato, conservare a temperatura di frigorifero (0-4°C) e consumare entro 24 ore./Conservar a temperatura congelada (-18±3°C). Uma fois décongelé, conserver à température de réfrigération (0-4°C) et consommer dans les 24 heures./Armazenar em temperatura congelada (-18±3°C). Depois de descongelado, manter em temperatura de refrigeração (0-4°C) e consumir em 24 horas.
5.5. USO PREVISTO UTILIZZO PREVISTO EXPECTED USE UTILISATION PRÉVUE USO ESPERADO	Producto con requerimiento de tratamiento térmico para su consumo (El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 2 minutos). Una vez descongelado, no volver a congelar. Preparation: Colocar el producto en un baño de agua fría hasta su descongelación. Una vez descongelado, prepárelo como el producto fresco. Prodotto che richiede un trattamento termico per il consumo (La cottura deve garantire un minimo di 75°C per 2 minuti). Una volta scongelato, non ricongelare. Preparation: Mettere il prodotto per un minuto in un bagno di acqua fredda. Una volta scongelato, prepararlo come il prodotto fresco. Product requiring heat treatment for consumption (Cooking shall achieve a minimum of 75°C for 2 minutes). Once defrosted, do not refreeze. Preparation: Place the product for one minute in a cold water bath. Once thawed, prepare it like the fresh product. Le produit nécessite un traitement thermique avant d'être consommé (La cuisson doit atteindre au minimum 75°C pendant 2 minutes). Une fois décongelé, ne pas recongeler. Preparation: Placer le produit pendant une minute dans un bain d'eau froide. Une fois décongelé, le préparer comme le produit frais. Produto com necessidade de tratamento térmico para consumo (A cocção deve assegurar uma temperatura mínima de 75°C durante 2 minutos). Depois de descongelado, não volte a congelar. Preparation: Colocar o produto durante um minuto num banho de água fria. Uma vez descongelado, prepará-lo como o produto fresco

6. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO/ CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO/ PRODUCT CHARACTERISTICS / CARATÉRÍSTICAS DO PRODUTO / CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

6.1. INFORMACIÓN NUTRICIONAL/DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/NUTRITION DECLARATION/DECLARATION NUTRITIONNELLE/DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

VALOR/VALOR/VALUE/VALEUR/VALOR	Porción/porción/por(100g)	%RI*	Por porción/por porzione (100 g)	%RI*
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	385 kJ	5%	385,0 kJ	5%
	92 kCal	5%	92,0 kCal	5%
GRASAS/GRASSI/ FATI/ GRAISSES /LÍPIDOS	1,4 g	2%	1,4 g	2%
De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0,35 g	2%	0,4 g	2%
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	3,08 g	1%	3,1 g	1%
De los cuales azúcares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcares	0 g	0%	0,0 g	0%
FIBRA / FIBRE	0 g	0%	0,0 g	0%
PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTÉINES/PROTEÍNAS	16 g	32%	16 g	32%
SAL/ SALT/ SEL/ SAL	0,09 g	2%	0,09 g	2%

* RI: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). La RI es la cantidad diaria orientativa de nutrientes recomendados para un adulto medio. Las necesidades nutricionales de cada persona pueden variar dependiendo de la edad, sexo y la actividad física. / * RI: Dose de referencia de un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). O RI é a quantidade diária recomendada de nutrientes para um adulto médio. As necessidades nutricionais dos indivíduos pode variar dependendo da idade, sexo e atividade física. / * RI: l'assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). L'RI è la quantità giornaliera raccomandata di nutrienti per un adulto medio. Le esigenze nutrizionali di individui possono variare a seconda di età, sesso e attività fisica. / * RI: Référence admission d'un adulte moyen (8400kJ / 2000 kcal). L'RI est la quantité quotidienne recommandée de nutriments pour un adulte moyen. Les besoins nutritionnels des individus peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique. / * RI: Reference intake of an average adult (8400kJ / 2000 kcal). The RI is the recommended daily amount of nutrients for an average adult. The nutritional needs of individuals may vary depending on age, sex and physical activity.



6.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS/CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS/ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

6.2.1. COLOR/COLORE/COLOUR: Característico del producto, uniforme (sin deshidrataciones)/Caratteristica del prodotto. Colore uniforme. Nessun segno di disidratazione/Characteristic of the product, uniform (no dehydration)/Caractéristique du produit, uniforme (pas de déshydratation)/Característica do produto, uniforme (sem desidratação)	
6.2.2. OLO/ODORE/ODOR: Característico, agradable sin anomalías/Caratteristica, gradevole e privo di note anomale/Characteristics, pleasant without abnormalities/Caractéristique, agréable sans anomalies/Característica, agradável sem anomalias	
6.2.3. SABOR/GUSTO/TASTE: Característico, agradable sin anomalías/Caratteristica, gradevole e privo di note anomale/Characteristics, pleasant without abnormalities/Caractéristique, agréable sans anomalies/Característica, agradável sem anomalias	
6.2.4. ASPECTO/ASPETTO/APPEARANCE: Limpio, Peso y color uniforme / Pulito, di pezzatura e colore uniforme / Clean, of uniform size and color / Couleur propre, légère et uniforme / Limpo, Peso e cor uniforme	
6.2.5. TEXTURA DESPUES DE COCINA/CONSISTENZA DOPO LA COTTURA/TEXTURE AFTER COOKING: Típica y agradable/Tipica e gradevole/Typical and pleasant/Typique et agréable/Típico e agradável	

6.3. OTRAS CARACTERÍSTICAS / ALTRE CARATTERISTICHE / OTHER CHARACTERISTICS / AUTRES CARACTERISTIQUES / OUTRAS CARACTERÍSTICAS

6.3.1. CUERPOS EXTRAÑOS/CORPI STRANI/FOREIGN BODIES: Ausencia/Assenti/Absent/Absent/Ausência	
6.3.2. PIEZAS ROTAS O DAÑADAS/PEZZI ROTTI O DANNEGGIATI/BROKEN OR DAMAGED PIECES: Ausencia/Assenti/Absent/Absent/Ausência	

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

7.1. FÍSICO- QUÍMICAS/ FÍSICO QUÍMICOS / PHYSICAL-CHEMICAL/PHYSICO-CHEMIQUES/FÍSICO- QUÍMICAS

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMIT/LIMITE
Plomo / Piombo / Lead / Piomb / Chumbo(Pb)	0,3 mg/Kg
Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmió (Cd)	1 mg/Kg
Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúrio (Hg)	0,3 mg/Kg
Nitrógeno básico volátil total (NBVT)	50,0 mg/100 g

7.2. MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL/ MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICO

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

7.3. CONTAMINANTES / CONTAMINANTI / CONTAMINANTS / CONTAMINANTS / CONTAMINANTES

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMIT/LIMITE
Sum of dioxins (EQT PCDD/F-OMS):	3,5 pg/g peso fresco
Sum of dioxins and PCB similar to dioxins (EQT PCDD/F-PCB-OMS)	6,5 pg/g peso fresco
Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)	75 ng/g peso fresco
Melamina / Melamina / Melamine / Mélanine / Melamina	2,5 mg/Kg

7.4. LEGISLACION/LEGISLAZIONE/LEGISLATION/LÉGISLATION/LEGISLAÇÃO

Higiene y seguridad alimentaria	Reglamentos (CE) nº: 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 (y posteriores modificaciones)
Etiquetado	Reglamentos (CE) nº: 1379/2013 - 1169/2011 (y posteriores modificaciones)
Envases	Reglamentos (CE) nº: 1935/2004 - 10/2011 (y posteriores modificaciones)
Microbiología	Reglamentos (CE) nº: 2073/2005 (y posteriores modificaciones)
Aditivos	Reglamentos (CE) nº: 1333/2008 - 1334/2008 (y posteriores modificaciones)
Metales	Reglamento (CE) nº 915/2023 (y posteriores modificaciones)
PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos	Reglamento (CE) nº 915/2023 (y posteriores modificaciones)
Acrlamida	Reglamento (CE) nº 5158/2017 (y posteriores modificaciones)
Pesticidas	Reglamento (CE) nº 396/2005 (y posteriores modificaciones)
Antibióticos	Reglamento (CE) nº 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 outras regulamentações 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.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/legislacion_seg_alimentaria.htm

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



9. OBSERVACIONES / OSSERVAZIONI / OBSERVATIONS / OBSERVATIONS / OBSERVAÇÕES

10. ACEPTACIÓN / ACCETTAZIONE / ACCEPTANCE / ACCEPTATION / ACEITAÇÃO

DEPARTAMENTO / DIPARTIMENTO / DEPARTMENT / DÉPARTEMENT / DEPARTAMENTO	PRODUCCIÓN / PRODUZIONE / PRODUCTION / PRODUÇÃO	COMERCIAL / COMMERCIALE / COMMERCIAL / COMERCIAL	CALIDAD / QUALITÀ / QUALITY / QUALITÉ / QUALIDADE
NOMBRE / NOME / NAME / NOM / NOME	LUPE LÓPEZ MOLINOS	JOSE GARCIA	JOSE LUIS REY
FIRMA / SIGNATURE / ASSINATURA		 WORLDWIDE FISHING COMPANY S.L. (Sociedad Limitada) Camiño Laranxo nº17 Int. 36216 Vigo (Pontevedra) España B-84.135.779	