

| FICHA TÉCNICA PARA / DATA SHEET FOR: |  |            |            |
|--------------------------------------|--|------------|------------|
| PESCADO/FISH:                        | CARNE DE MEJILLON (Mytilus chilensis)  | F-TEC      | "41"       |
| Embalaje / Packaging:                | Carne de mejillón cocido y congelado IQF a granel en bolsa o funda protectora // Cooked and frozen IQF mussel meat in bulk in protective bag or sleeve | FECHA/DATE | 05/03/2025 |

|   |  |
|---|--|
| <b>1. Denominación Comercial y Marcas / Description and Marks:</b>  | Carne de mejillón cocido (Mytilus chilensis) / Cooked mussel meat (Mytilus chilensis)  |
| <b>2. Nombre científico / Species:</b>  | Mytilus chilensis  |
| <b>3. Área de captura / Catching area:</b>  | Chile  |
| <b>4. País de Origen / Origin Country:</b>  | FAO 87   |
| <b>5. Ingredientes (según etiqueta) / Ingredients (as labeling):</b>  | Carne de mejillón 100% / 100% mussel meat  |
| <b>6. Etiquetado por unidad de venta. El etiquetado del producto consta de / Labeling for each sale unit. Each label contains the following info:</b> | <p>Denominación del producto / Product Description</p> <p>Nombre científico de la especie / Species scientific name</p> <p>Peso Neto / Net Weight</p> <p>Nº de Lote / Lot Number</p> <p>Fecha de Congelación y de Consumo Preferente / Freezing and Expiry Date</p> <p>Temperatura de Conservación / Recommended store temperature</p> <p>Nombre Empresa elaboradora o importadora / Manufacturer or Importer Name</p> <p>Nº de Registro Sanitario Elaborador / Manufacturer Sanitary Number</p> |
| <b>7. Características Nutricionales / Nutritional info:</b>   | <p>Valores Nutricionales (media por 100g.) / Nutritional Value (average per 100 gr.)</p> <p>Valor energético / Energetic Value: 386KJ/92Kcal</p> <p>Proteínas / Proteines: 15g</p> <p>Hidratos de Carbono / Carbohydrates: 2g</p> <p>Grasas / Fat: 2,7g</p> <p>Saturadas / saturated: 0,8g</p> <p>Sal / Salt 0,92g</p>   |
| <b>8. Modo de Utilización y Consejos / Instructions and advices:</b>  | Descongelar y listo para consumir / Defrost and ready to consume   |
| <b>9. Embalaje / Packaging:</b>   | <p>Unidad de venta: Caja de cartón corrugado</p> <p>Sale unit: Corrugated cardboard box</p>  |

|  |  |
|--|--|
| <b>10. Características por Ud. de venta / Features per sale unit:</b>  | <p>Nº de piezas/kg / Pieces per Kilo Variable</p> <p>% Mytilus chilensis% 90+-2%</p> <p>% Agua / Water (Glazing) % 10+-2%</p> <p>Peso neto escurrido (kg.) / Net drained weight(kg.) 9</p>   |
| <b>11. Condiciones de Almacenamiento / Storage Instructions:</b>       | Conservar a temperatura igual o inferior a -18°C / To be stored at temperature of -18°C or below   |
| <b>12. Condiciones de Transporte / Transport instructions:</b>         | Transportar a temperatura de -18°C o inferior / To be transported at temperature of -18°C or below   |
| <b>13. Plazo de Validez / Expiry dates:</b>                            | Consumir preferentemente antes de 24 meses desde Fecha de elaboración indicada en la etiqueta / To be consumed best before 24months from the date of manufacture as indicated on the label.  |
| <b>14. Características Microbiológicas / Microbiological Features:</b> | <p>Recuento de microorganismos a 30°C / Microorganism count at 30°C: &lt; 1 x 10<sup>5</sup> Ufc/g</p> <p>Recuento de Enterobacterias / Enterobacteriaceae count: &lt; 1 x 10<sup>3</sup> Ufc/g</p> <p>Recuento de Escherichia coli / Escherichia coli count: 0 Ufc/g</p> <p>Recuento de Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus count: &lt; 1 x 10<sup>2</sup> Ufc/g</p> <p>Presencia de Salmonella / Salmonella presence: Aus/absent in 25g</p> <p>Presencia Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes presence: Aus/absent in 25g</p> |
| <b>15. Datos Logísticos / Logistic Data:</b>                           | <p>Nº de cajas por base en Palet EUR / Boxes per base on EUR Pallet 4</p> <p>Peso total de la Base (kg. bruto) / Weight of one base (Kg. Gross) 40</p> <p>Nº total de Bases por Palé (en altura)/Total basis per pallet (height) 14</p> <p>Nº total de cajas por Palet / Total Number of Boxes per Palet 56</p> <p>Peso total del Palet (kg. bruto) / Total Pallet Weight (kg. Gross) 588</p> <p>Dimensiones de la Unidad de venta (mm) / Sales unit measure (mm.) 385x255x180</p>   |
| <b>16. Tipo de congelación / Freezing Type:</b>                        | IQF  |

**17. Ficha visual / Visual info:**



**18. Alérgenos:**  
Moluscos

**18. Allergens**  
Molluscs

**19. OGMs:**  
El producto suministrado no contiene ni está fabricado a partir de OGMs

**19. GMOs:**  
The product supplied does not contain or is not manufactured from GMOs

**20.- Límites máximos de determinados contaminantes REGLAMENTO (UE) 2023/915**

|                                    | Valores máximos | Unidad/ Unit |
|------------------------------------|-----------------|--------------|
| Plomo                              | 1,5             | mg/kg        |
| Cadmio                             | 1               | mg/kg        |
| Mercurio                           | 0,50            | mg/kg        |
| Dioxinas                           | 3,5             | pg/g         |
| Suma Dioxinas + PCB'S              | 6,5             | ng/g         |
| Suma PCB'S no similares a Dioxinas | 75              | pg/g         |
| PFOS                               | 3               | µg/kg        |
| PFOA                               | 0,70            | µg/kg        |
| PFNA                               | 1               | µg/kg        |
| PFHxS                              | 1,5             | µg/kg        |
| SUMA PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS      | 5               | µg/kg        |

**21.- Vulnerabilidad de Fraude / Fraud Vulnerability**

Frigorífica Botana, S.L. ha realizado una evaluación de fraude que está integrada dentro de nuestro sistema de calidad y seguridad alimentaria.  
Frigorífica Botana, S.L. has carried out a fraud assessment that is integrated within our quality and food safety system.