

| FICHA TÉCNICA PARA / DATA SHEET FOR: | | | |
|--------------------------------------|--|------------|------------|
| PESCADO/FISH: | CABALLA/ATLANTIC MACKEREL (Scomber Scombrus) | F-TEC | "05-07" |
| Embalaje / Packaging: | Producto a granel en bolsa plástica, dentro de caja de cartón de 7 kg. netos / Bulk product in plastic bag, inside cardboard boxes of 7 kg. net. | FECHA/DATE | 11/02/2025 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|-----------------|-------------------------------|-----------------|---|----------------|----------------------|----------------|------------------------------------|-----------------|
| 1. Denominación Comercial y Marcas / Description and Marks: | <i>Caballa Filete congelada / Frozen fillet Mackerel</i> | | | | | | | | | | | | |
| 2. Nombre científico / Species: | <i>Scomber Scombrus</i> | | | | | | | | | | | | |
| 3. Área de captura / Catching area: Arte pesca/ fishing method: | <i>FAO 27 VIII-C Redes cerco/ Purse seines</i> | | | | | | | | | | | | |
| 4. País de Origen / Origin Country: | <i>ESPAÑA / SPAIN</i> | | | | | | | | | | | | |
| 5. Ingredientes (según etiqueta) / Iredients (as labeling): | <i>Caballa / Mackerel (100%)</i> | | | | | | | | | | | | |
| 6. Etiquetado por unidad de venta. El etiquetado del producto consta de / Labeling for each sale unit. Each label contains the following info: | <p><i>Denominación del producto / Product Description</i></p> <p><i>Nombre científico de la especie / Species scientific name</i></p> <p><i>Peso Neto / Net Weight</i></p> <p><i>Nº de Lote / Lot Number</i></p> <p><i>Fecha de Congelación y de Consumo Preferente / Freezing and Expiry Date</i></p> <p><i>Temperatura de Conservación / Recommended store temperature</i></p> <p><i>Nombre Empresa elaboradora o importadora / Manufacturer or Importer Name</i></p> <p><i>Nº de Registro Sanitario Elaborador / Manufacturer Sanitary Number</i></p> | | | | | | | | | | | | |
| 7. Características Nutricionales / Nutritional info: | <table border="0"> <tr> <td>Valores Nutricionales (media por 100g.) / Nutritional Value (average per 100 gr.)</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Valor energético / Energetic Value:</i></td> <td><i>139 Kcal</i></td> </tr> <tr> <td><i>Proteínas / Proteines:</i></td> <td><i>19,3 gr.</i></td> </tr> <tr> <td><i>Hidratos de Carbono / Carbohydrates:</i></td> <td><i>4,8 gr.</i></td> </tr> <tr> <td><i>Grasas / Fat:</i></td> <td><i>6,3 gr.</i></td> </tr> <tr> <td><i>grasas totales / total fat:</i></td> <td><i>11,9 gr.</i></td> </tr> </table> | Valores Nutricionales (media por 100g.) / Nutritional Value (average per 100 gr.) | | <i>Valor energético / Energetic Value:</i> | <i>139 Kcal</i> | <i>Proteínas / Proteines:</i> | <i>19,3 gr.</i> | <i>Hidratos de Carbono / Carbohydrates:</i> | <i>4,8 gr.</i> | <i>Grasas / Fat:</i> | <i>6,3 gr.</i> | <i>grasas totales / total fat:</i> | <i>11,9 gr.</i> |
| Valores Nutricionales (media por 100g.) / Nutritional Value (average per 100 gr.) | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Valor energético / Energetic Value:</i> | <i>139 Kcal</i> | | | | | | | | | | | | |
| <i>Proteínas / Proteines:</i> | <i>19,3 gr.</i> | | | | | | | | | | | | |
| <i>Hidratos de Carbono / Carbohydrates:</i> | <i>4,8 gr.</i> | | | | | | | | | | | | |
| <i>Grasas / Fat:</i> | <i>6,3 gr.</i> | | | | | | | | | | | | |
| <i>grasas totales / total fat:</i> | <i>11,9 gr.</i> | | | | | | | | | | | | |
| 8. Modo de Utilización y Consejos / Instructions and advices: | <i>Cocinar antes de consumir/Cook before consumption</i> | | | | | | | | | | | | |
| 9. Embalaje / Packaging: | <p><i>Unidad de venta: 1 caja de cartón. Bruto 7,50 kg.; Neto 7 Kg.</i></p> <p><i>Sale unit: 1 carboard box. 7,50 kg. Gross; 7 Kg. Net</i></p> | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--------------------------------------|---|--------------------------------------|---|----------------------------|---|--------------------------|---|--------------------------|--|--------------------------|---|-------------------|
| 10. Características por Ud. de venta / Features per sale unit: | <table border="0"> <tr> <td><i>Nº de piezas/kg / Pieces per Kilo</i></td> <td><i>"11-25"</i></td> </tr> <tr> <td><i>% Caball/ Atlantic Mackerel %</i></td> <td><i>90+-2%</i></td> </tr> <tr> <td><i>% Agua / Water (Glazing) %</i></td> <td><i>10+-2%</i></td> </tr> <tr> <td><i>Peso Neto (kg.) / Net weight (kg.)</i></td> <td><i>7</i></td> </tr> <tr> <td><i>Peso neto por unidad (g) / Net weight unit (g)</i></td> <td><i>40-90</i></td> </tr> </table> | <i>Nº de piezas/kg / Pieces per Kilo</i> | <i>"11-25"</i> | <i>% Caball/ Atlantic Mackerel %</i> | <i>90+-2%</i> | <i>% Agua / Water (Glazing) %</i> | <i>10+-2%</i> | <i>Peso Neto (kg.) / Net weight (kg.)</i> | <i>7</i> | <i>Peso neto por unidad (g) / Net weight unit (g)</i> | <i>40-90</i> | | | | |
| <i>Nº de piezas/kg / Pieces per Kilo</i> | <i>"11-25"</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>% Caball/ Atlantic Mackerel %</i> | <i>90+-2%</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>% Agua / Water (Glazing) %</i> | <i>10+-2%</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Peso Neto (kg.) / Net weight (kg.)</i> | <i>7</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Peso neto por unidad (g) / Net weight unit (g)</i> | <i>40-90</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| 11. Condiciones de Almacenamiento / Storage Instructions: | <i>Conservar a temperatura igual o inferior a -18°C To be stored at temperature of -18°C or below</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| 12. Condiciones de Transporte / Transport instructions: | <i>Transportar a temperatura de -18°C o inferior / To be transported at temperature of -18°C or below</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| 13. Plazo de Validez / Expiry dates: | <i>Consumir preferentemente antes de 24 meses desde Fecha de Congelación indicada en la etiqueta / To be consumed best before 24 months since Freezing Date printed on the label.</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| 14. Características Microbiológicas / Microbiological Features: | <table border="0"> <tr> <td><i>Recuento de microorganismos a 30°C / Microorganism count at 30°C:</i></td> <td><i>< 1 x 10⁵ Ufc/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Recuento de Enterobacterias / Enterobacteriaceae count:</i></td> <td><i>< 1 x 10³ Ufc/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Recuento de Escherichia coli / Escherichia coli count:</i></td> <td><i>Ausencia en 0,001 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Recuento de Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus count:</i></td> <td><i>Aus/absent in 25g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Presencia de Salmonella / Salmonella presence:</i></td> <td><i>Aus/absent in 25g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Presencia Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes presence:</i></td> <td><i>Aus/absent in 25g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Presencia de Histamina / Histamine presence:</i></td> <td><i><50 ppm</i></td> </tr> </table> | <i>Recuento de microorganismos a 30°C / Microorganism count at 30°C:</i> | <i>< 1 x 10⁵ Ufc/g</i> | <i>Recuento de Enterobacterias / Enterobacteriaceae count:</i> | <i>< 1 x 10³ Ufc/g</i> | <i>Recuento de Escherichia coli / Escherichia coli count:</i> | <i>Ausencia en 0,001 g</i> | <i>Recuento de Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus count:</i> | <i>Aus/absent in 25g</i> | <i>Presencia de Salmonella / Salmonella presence:</i> | <i>Aus/absent in 25g</i> | <i>Presencia Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes presence:</i> | <i>Aus/absent in 25g</i> | <i>Presencia de Histamina / Histamine presence:</i> | <i><50 ppm</i> |
| <i>Recuento de microorganismos a 30°C / Microorganism count at 30°C:</i> | <i>< 1 x 10⁵ Ufc/g</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Recuento de Enterobacterias / Enterobacteriaceae count:</i> | <i>< 1 x 10³ Ufc/g</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Recuento de Escherichia coli / Escherichia coli count:</i> | <i>Ausencia en 0,001 g</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Recuento de Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus count:</i> | <i>Aus/absent in 25g</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Presencia de Salmonella / Salmonella presence:</i> | <i>Aus/absent in 25g</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Presencia Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes presence:</i> | <i>Aus/absent in 25g</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Presencia de Histamina / Histamine presence:</i> | <i><50 ppm</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| 15. Datos Logísticos / Logistic Data: | <table border="0"> <tr> <td><i>Nº de cajas por base en Palet EUR / Boxes per base on EUR Pallet</i></td> <td><i>6</i></td> </tr> <tr> <td><i>Peso total de la Base (kg. bruto) / Weight of one base (Kg. Gross)</i></td> <td><i>42</i></td> </tr> <tr> <td><i>Nº total de Bases por Palé (en altura)/Total basis per pallet (height)</i></td> <td><i>17</i></td> </tr> <tr> <td><i>Nº total de cajas por Palet / Total Number of Boxes per Palet</i></td> <td><i>102</i></td> </tr> <tr> <td><i>Peso total del Palet (kg. bruto) / Total Pallet Weight (kg. Gross)</i></td> <td><i>714</i></td> </tr> <tr> <td><i>Dimensiones de la Unidad de venta (mm) / Sales unit measure (mm.)</i></td> <td><i>1200x800x145</i></td> </tr> </table> | <i>Nº de cajas por base en Palet EUR / Boxes per base on EUR Pallet</i> | <i>6</i> | <i>Peso total de la Base (kg. bruto) / Weight of one base (Kg. Gross)</i> | <i>42</i> | <i>Nº total de Bases por Palé (en altura)/Total basis per pallet (height)</i> | <i>17</i> | <i>Nº total de cajas por Palet / Total Number of Boxes per Palet</i> | <i>102</i> | <i>Peso total del Palet (kg. bruto) / Total Pallet Weight (kg. Gross)</i> | <i>714</i> | <i>Dimensiones de la Unidad de venta (mm) / Sales unit measure (mm.)</i> | <i>1200x800x145</i> | | |
| <i>Nº de cajas por base en Palet EUR / Boxes per base on EUR Pallet</i> | <i>6</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Peso total de la Base (kg. bruto) / Weight of one base (Kg. Gross)</i> | <i>42</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Nº total de Bases por Palé (en altura)/Total basis per pallet (height)</i> | <i>17</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Nº total de cajas por Palet / Total Number of Boxes per Palet</i> | <i>102</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Peso total del Palet (kg. bruto) / Total Pallet Weight (kg. Gross)</i> | <i>714</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Dimensiones de la Unidad de venta (mm) / Sales unit measure (mm.)</i> | <i>1200x800x145</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| 16. Tipo de congelación / Freezing Type: | <i>Congelación en túnel de Nitrógeno Nitrogen tunnel freezing</i> | | | | | | | | | | | | | | |

17. Ficha visual / Visual info:



18. Alérgenos:
Pescado

18. Allergens
Fish

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/máximum | Unidad/ Unit |
|-------------------------------|-------------------------|--------------|
| Plomo | 0,3 | mg/kg |
| Cadmio | 0,1 | mg/kg |
| Mercurio | 0,3 | mg/kg |
| Dioxinas | 3,5 | pg/g |
| Suma Dioxinas | 6,5 | pg/g |
| Suma Dioxinas PCB28... | 75 | ng/g |
| PFOS | 2 | µg/kg |
| PFOA | 0,2 | µg/kg |
| PFNA | 0,5 | µg/kg |
| PFHxS | 0,2 | µg/kg |
| SUMA PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS | 2 | 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.