

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA / INFORMAZIONI AZIENDALI / COMPANY INFORMATION / INFORMATIONS SUR L'ENTREPRISE / INFORMAÇÕES DA EMPRESA

NOMBRE DE LA EMPRESA / NOME DELLA DITTA / COMPANY NAME / NOM DE L'ENTREPRISE / NOME DA EMPRESA: **WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.**
CIF: **B94135779**
DIRECCIÓN / DIREZIONE / ADDRESS / ADRESSE / MORADA: **Cmilo Laramo Núm 17 Int. 36216 - (Vigo) - Pontevedra**
PAÍS / NAZIONE / COUNTRY / PAYS / PAIS: **ESPAÑA**
TELÉFONO / TELEFONO / PHONE / TÉLÉPHONE / TELEFONE: **(+34) 986122549**

FECHA / DATA / DATE / DATE / DATA: **12/02/2021**
REVISIÓN / REVISIONE / REVIEW / RÉVISION / REVISÃO: **03/04/2023**
ED.: **00**

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

CÓDIGO / CODICE / CODE / CODE / CODIGO:	005439
DENOMINACIÓN INTERNA	RDJA TINTORERA 250/350 GR SP CE 20 6 KG ANEDILCO
DENOMINACIÓN COMERCIAL	RODAJA DE TINTORERA SIN PIEL CON ESPINA
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	TRANCE DI VERDESCA S/PELLE C/OSSO
TRADE NAME	BLUE SHARK STEAK SKINLESS AND BONE ON
NOM COMMERCIAL	TRANCHE DU PEAU BLEUE SANS PEAU AVEC ÉPINE
DESIGNAÇÃO COMERCIAL	POSTA DE TINTUREIRA SEM PELE COM ESPINHA

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 / INGREDIENTS ET SPECIFICATIONS	Tintorera / Verdesca / Blue shark / Peau bleue / Tintureira	Pescado/Pesce/Fish/Poisson/Peixe
2.1.1. MATERIA PRIMA / MATERIA PRIMA / RAW MATERIAL / MATÉRIEL BRUT / MATERIA PRIMA (FAM)	Tintorera(PESCADO) / Verdesca(PESCE) / Blue shark(FISH) / Peau bleue(POISSON) / Tintureira(PEIXE)	
2.1.2. INGREDIENTES/INGREDIENT/INGREDIENTS/INGRÉDIENTS/INGREDIENTES	Prionace glauca	BSH
2.1.3. DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME / DENOMINAÇÃO CIENTÍFICA - ALFA FAO 3	FAO 27 - Atlántico NorEste / Atlántico nord-orientale / Atlantic, Northeast / Atlantique, nord-est / Atlântico Nordeste FAO 31 - Atlántico Centro-Oeste / Atlántico centro-occidentale / Atlantic, Western Central / Atlantique, centre-ouest / Atlântico Centro-Oeste FAO 34 - Atlántico Centro-Este / Atlántico centro-orientale / Atlantic, Eastern Central / Atlantique, centre-est / Atlântico Centro-Este FAO 37 - Mediterráneo y Mar Negro / Méditerranée et Mer Noire / Mediterranean and Black Sea / Méditerranée et mer Noire / Mediterrâneo e Mar Negro FAO 41 - Atlántico SurOeste / Atlántico sud-occidentale / Atlantic, Southwest / Atlantique, sud-ouest / Atlântico Sudoeste FAO 47 - Atlántico SuEste / Atlántico sud-orientale / Atlantic, Southeast / Atlantique, sud-est / Atlântico Sudeste FAO 51 - Atlántico Oeste / Océano Indiano occidental / Indian Ocean, Western / Océan Indien, ouest / Océano Índico Ocidental FAO 57 - Índico Este / Océano Indiano oriental / Indian Ocean, Eastern / Océan Indien, est / Océano Índico Oriental FAO 61 - Pacífico NorOeste / Pacífico nord-occidentale / Pacific, Northwest / Pacifique, nord-ouest / Pacífico Noroeste FAO 67 - Pacífico NorEste / Pacífico nord-orientale / Pacific, Northeast / Pacifique, nord-est / Pacífico Nordeste FAO 71 - Pacífico, centro-occidental / Pacífico centro-occidentale / Pacific, Western Central / Pacifique, centre-ouest / Pacífico Centro-Oeste FAO 77 - Pacífico, centro-oriental / Pacífico centro-orientale / Pacific, Eastern Central / Pacifique, centre-est / Pacífico Centro-Este FAO 81 - Pacífico, sudoccidental / Pacífico sud-occidentale / Pacific, Southwest / Pacifique, sud-ouest / Pacífico Suroeste FAO 87 - Pacífico, sudoriental / Pacífico sud-orientale / Pacific, Southeast / Pacifique, sud-est / Pacífico Sureste Sedales y anzuelos / Ami e palangari / Hooks and lines / Lignes et hameçons / Anzós e aparelhos de anzol 20%	
2.1.4. CAPTURADO EN / PESCADO NEL / CAUGHT IN / PÊCHÉ DANS / CAPTURADO NO	Rodaja/Trance/Steak/Tranche/Posta	
2.1.5. ARTE DE PESCA / ATTREZZI DA PESCA / FISHING GEARS / ENGINES DE PÊCHE / ARTE DE PESCA		
2.1.6. GLASEO / GLASSATURA / GLAZING / GLACE / GELO		
2.1.7. TIPO DE CORTE/TIPO DI TAGLIO/TYPE OF CUT/TYPE DE DÉCOUPE/TIPO DE CORTE		
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	250/350 g	

2.2. DECLARACIONES/DICHIARAZIONI/DECLARATIONS/ DÉCLARATIONS/DECLARAÇÕES

DECLARACIÓN DE RADIACIÓN Y ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE
DICHIARAZIONE DI RADIAZIONI E ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI
2.2.1. DECLARATION OF RADIATION AND GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS
DÉCLARATION DES RADIATIONS 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 pertinent health controls, complying with current legislation and being suitable for human consumption.
L'entreprise DECLARE que les matières premières et/ou les ingrédients n'ont pas été traités par des rayons ultraviolets ou ionisants, qu'ils ne contiennent aucun ingrédient susceptible d'avoir été génétiquement modifié, qu'ils sont soumis à tous les contrôles sanitaires pertinents, qu'ils sont conformes à la législation en vigueur et qu'ils sont propres à la consommation humaine.
A empresa DECLARA que as matérias-primas e/ou ingredientes não foram tratados com radiação ultravioleta ou ionizante, nem contém qualquer ingrediente que possa ter sido geneticamente modificado; São submetidos a todos os controles sanitários pertinentes, obedecendo à legislação vigente e sendo adequados ao consumo humano.

2.2.2. PARÁSITOS/PARASSITI/PARASITES/PARASITES/PARASITAS

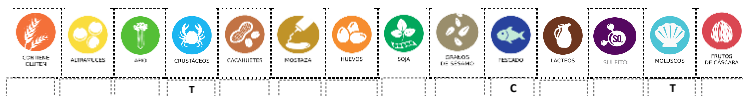
No presenta parásitos activos perjudiciales/Non presenta parassiti attivi nocivi/It does not present harmful active parasites./Il ne présente pas parasite actif nuisible./Não apresenta parasitas ativos nocivos

ALÉRGENOS
ALLERGENI
2.2.3. ALLERGENS
ALLERGÈNE
ALLERGENOS

Contiene (C) señalado en la tabla. Puede contener trazas (T) señalado en la tabla, si aplica.
Contiene (C) indicato in tabella. Può contenere tracce (T) indicate in tabella, se applicabile.
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.

2.2.3. 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. Prodotto 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.
S'adresse à toutes les catégories de la population, à l'exception de celles qui souffrent d'allergies ou d'intolérance à certains des allergènes présents. Produit nécessitant un traitement thermique pour être consommé.
Destinado a todos os segmentos da população, exceto as pessoas que sofrem de alergias ou intolerância a alguns dos alérgenos presentes. Produto que requer tratamento térmico para consumo.



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

3.1. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE TEMPERATURA DI STOCCAGGIO, DISTRIBUZIONE E TRASPORTO STORAGE, DISTRIBUTION AND TRANSPORT TEMPERATURE TEMPÉRATURE 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.
3.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/VIE UTILE/VIDA UTIL	18 meses desde la fecha de producción/18 mesi dalla data di produzione/18 months from the production date/18 mois à compter de la date de fabrication/18 meses a partir da data de produção
3.3. 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 à température congelée (-18±3°C). Une 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.
3.4. USO PREVISTO UTILIZZO PREVISTO EXPECTED USE UTILISATION PRÉVUE USO ESPERADO	Producto con requerimiento de tratamiento térmico para su consumo. Una vez descongelado, no volver a congelar. Prodotto che richiede un trattamento termico per il consumo. Una volta scongelato, non ricongelare. Product requiring heat treatment for consumption. Once defrosted, do not refreeze. Le produit nécessite un traitement thermique avant d'être consommé. Une fois décongelé, ne pas recongeler. Produto com necessidade de tratamento térmico para consumo. Depois de descongelado, não volte a congelar.

4. ESPECIFICACIONES LOGISTICAS / SPECIFICHE LOGISTICHE /LOGISTICS SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS LOGISTIQUES / ESPECIFICAÇÕES DE LOGÍSTICA																															
4.1. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO/ PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO/ PRODUCT PRESENTATION/ PRÉSENTATION DU PRODUIT / APRESENTAÇÃO DO PRODUTO		IQF - Granel / Sfuso / Bulk / Vrac / Granel																													
4.1.1. PRESENTACIÓN/ PRESENTAZIONE / PRESENTATION/ PRESENTATION / APRESENTAÇÃO																															
4.2. ENVASE PRIMARIO / IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKING / EMBALLAGE PRIMAIRE / EMBALAGEM PRIMÁRIA																															
4.2.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM		MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA																													
		Bolsa / Busta/ Bag / Sac/ Boisa																													
4.2.2. COMPOSICION/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO		Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar																													
4.2.3. PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)		N/A																													
4.3. ENVASE SECUNDARIO / IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKING / EMBALLAGE SECONDAIRE / EMBALAGEM SECUNDÁRIA																															
4.3.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM		MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA																													
		Caja/Scatola/Master/Boite/Caixa																													
4.3.2. COMPOSICION/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO		Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar																													
4.3.3. PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)		4,8 kg (CAJA 800441)																													
4.4. PALETIZADO/PALLETIZZATO/PALETIZED/PALETISATION/PALETIZAÇÃO																															
4.4.1. CAJA/SCATOLA/BOX/BOÎTE/CAIXAS - CAJAS POR PALLET / SCATOLA PER PALLET / BOXES PER PALLET/BOÎTES PER PALLET - CAIXAS POR PALETE		C117	Base																												
		9	Altura/Altezza/Height/Hauteur/Altura																												
4.5. CÓDIGOS/CODICE A BARRE/BARCODES/CODES-BARRES/CODIGOS DE BARRA																															
4.5.1. GTIN13		N/A																													
4.5.2. GTIN14		N/A																													
4.5.3. GSI 128		(01)28436044485736(15)YYMMDD(10)LOTE																													
5. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO/ CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO/ PRODUCT CHARACTERISTICS / CARATÉRISTIQUES DU PRODUIT / CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO																															
5.1. INFORMACIÓN NUTRICIONAL/DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/NUTRITION DECLARATION/DÉCLARATION NUTRITIONNELLE/DECLARAÇÃO NUTRICIONAL		5.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS/ CARACTERISTQUES ORGANOLEPTIQUES/CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS																													
<table><tr><td>Por/per/per/par/por(100gr)</td><td>LÍMITE/LIMITE/ LIMIT/LIMITE/ LIMITE</td></tr><tr><td>VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA</td><td>318 kJ</td></tr><tr><td>GRASAS/GRASSI/ FATI/ GRAISSES /LÍPIDOS</td><td>75,6 kcal</td></tr><tr><td>De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados</td><td>0,1 g</td></tr><tr><td>HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO</td><td>0,1 g</td></tr><tr><td>De los cuales azucares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcare</td><td>0 g</td></tr><tr><td>PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEÍNES/PROTEÍNAS</td><td>18,9 g</td></tr><tr><td>SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL</td><td>0,18 g</td></tr></table>		Por/per/per/par/por(100gr)	LÍMITE/LIMITE/ LIMIT/LIMITE/ LIMITE	VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	318 kJ	GRASAS/GRASSI/ FATI/ GRAISSES /LÍPIDOS	75,6 kcal	De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0,1 g	HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	0,1 g	De los cuales azucares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcare	0 g	PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEÍNES/PROTEÍNAS	18,9 g	SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL	0,18 g	<table><tr><td>5.2.1. COLOR/COLORE/COLOUR/COULEUR/ COR</td><td>Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/Característica da espécie</td></tr><tr><td>5.2.2. OLOR/ODORE/ODOR/ODEUR/CHEIRO</td><td>Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/ caractéristique de l'espèce / característica da espécie</td></tr><tr><td>5.2.3. SABOR/GUSTO/TASTE/GOÛT/GOSTO</td><td>Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/característica da espécie</td></tr><tr><td>5.2.4. TEXTURA/CONSISTENZA/TEXTURE/ TEXTURE/TEXTURA</td><td>Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/Característico de la espécie/</td></tr></table>		5.2.1. COLOR/COLORE/COLOUR/COULEUR/ COR	Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/Característica da espécie	5.2.2. OLOR/ODORE/ODOR/ODEUR/CHEIRO	Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/ caractéristique de l'espèce / característica da espécie	5.2.3. SABOR/GUSTO/TASTE/GOÛT/GOSTO	Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/característica da espécie	5.2.4. TEXTURA/CONSISTENZA/TEXTURE/ TEXTURE/TEXTURA	Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/Característico de la espécie/				
Por/per/per/par/por(100gr)	LÍMITE/LIMITE/ LIMIT/LIMITE/ LIMITE																														
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	318 kJ																														
GRASAS/GRASSI/ FATI/ GRAISSES /LÍPIDOS	75,6 kcal																														
De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0,1 g																														
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	0,1 g																														
De los cuales azucares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcare	0 g																														
PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEÍNES/PROTEÍNAS	18,9 g																														
SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL	0,18 g																														
5.2.1. COLOR/COLORE/COLOUR/COULEUR/ COR	Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/Característica da espécie																														
5.2.2. OLOR/ODORE/ODOR/ODEUR/CHEIRO	Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/ caractéristique de l'espèce / característica da espécie																														
5.2.3. SABOR/GUSTO/TASTE/GOÛT/GOSTO	Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/característica da espécie																														
5.2.4. TEXTURA/CONSISTENZA/TEXTURE/ TEXTURE/TEXTURA	Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/Característico de la espécie/																														
6. CONTROLES DE CALIDAD/ CONTROLLI DI QUALITÀ/QUALITY CONTROLS/CONTRÔLES DE QUALITÉ/CONTROLES DE QUALIDADE																															
6.1. FÍSICO- QUÍMICAS/ FÍSICO QUÍMICOS / PHISICAL-CHEMICAL/PHYSICO-CHIMIQUES/FÍSICO- QUÍMICAS		6.3. LEGISLACION/LEGISLAZIONE/LEGISLATION/LÉGISLATION/LEGISLAÇÃO																													
<table><tr><td>ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE</td><td>LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE</td></tr><tr><td>Piomo / Piombo / Lead / Piomb / Chumbo(Pb)</td><td>0,3 mg/Kg</td></tr><tr><td>Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmió (Cd)</td><td>0,05 mg/Kg</td></tr><tr><td>Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúrio (Hg)</td><td>1,0 mg/Kg</td></tr></table>		ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE	Piomo / Piombo / Lead / Piomb / Chumbo(Pb)	0,3 mg/Kg	Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmió (Cd)	0,05 mg/Kg	Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúrio (Hg)	1,0 mg/Kg	<table><tr><td>Higiene y seguridad alimentaria</td><td>Reglamentos (CE) nº: 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 (y posteriores modificaciones)</td></tr><tr><td>Etiquetado</td><td>Reglamentos (CE) nº: 1379/2013 - 1169/2011 (y posteriores modificaciones)</td></tr><tr><td>Envases</td><td>Reglamentos (CE) nº: 1935/2004 - 10/2011 (y posteriores modificaciones)</td></tr><tr><td>Microbiología</td><td>Reglamentos (CE) nº: 2073/2005 (y posteriores modificaciones)</td></tr><tr><td>Aditivos</td><td>Reglamentos (CE) nº: 1333/2008 - 1334/2008 (y posteriores modificaciones)</td></tr><tr><td>Metales</td><td>Reglamento (CE) nº 2022/617</td></tr><tr><td>PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos</td><td>Reglamento (CE) nº 1881/2006 (y posteriores modificaciones)</td></tr><tr><td>Acrlamida</td><td>Reglamento (CE) nº 5158/2017 (y posteriores modificaciones)</td></tr><tr><td>Pesticidas</td><td>Reglamento (CE) nº 396/2005 (y posteriores modificaciones)</td></tr><tr><td>Antibióticos</td><td>Reglamento (CE) nº 37/2010 (y posteriores modificaciones)</td></tr></table>		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 2022/617	PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos	Reglamento (CE) nº 1881/2006 (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)
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE																														
Piomo / Piombo / Lead / Piomb / Chumbo(Pb)	0,3 mg/Kg																														
Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmió (Cd)	0,05 mg/Kg																														
Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúrio (Hg)	1,0 mg/Kg																														
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 2022/617																														
PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos	Reglamento (CE) nº 1881/2006 (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)																														
6.2. MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL/ MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICO																															
<table><tr><td>ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE</td><td>LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE</td></tr><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>< 10⁵ ufc/g</td></tr><tr><td>Enterobacterias totales</td><td>< 10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>No detectado / 25g</td></tr></table>		ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE	Aerobios mesófilos	< 10 ⁵ ufc/g	Enterobacterias totales	< 10 ³ ufc/g	Salmonella spp.	No detectado / 25g																						
ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE																														
Aerobios mesófilos	< 10 ⁵ ufc/g																														
Enterobacterias totales	< 10 ³ ufc/g																														
Salmonella spp.	No detectado / 25g																														
7. ETIQUETAS / ETICHETTE / LABELS / ÉTIQUETTES / RÓTULOS																															
8. FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO/ FOTOGRAFIA DEL PRODOTTO/ PRODUCT PHOTOGRAPHY/PHOTOGRAPHIE DU PRODUIT/FOTOGRAFIA DO PRODUTO																															
9. OBSERVACIONES / OSSERVAZIONI / OBSERVATIONS / OBSERVATIONS / OBSERVAÇÕES																															
FIRMA DEPARTAMENTO DE CALIDAD		FIRMA Y FECHA CLIENTE																													
WORLDWIDE FISHING COMPANY by fish united WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L. Camino Leizor 17 Int - 36216 Vigo Pontevedra (España) B-94.135.778																															