

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME	PAL AUST CL FIL S/P FRI C/EST 3x7KG 0.08-0.3 INT N:21 SOUTHERN RAYS BREAM FILLET SKINLESS AUST FRI 3x7KG 0.08-0.3 INT NET: 21
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	BRAMA AUSTRALIS / BRAMA AUSTRALIS
CAPTURADO EN / CAUGHT IN	OCEANO PACÍFICO SURESTE FAO 87 / PACIFIC SOUTHEAST FAO 87
ARTE DE PESCA / FISHING GEAR	REDES DE ARRASTRE / TRAWLS
CERTIFICADO MSC / MSC CERTIFICATE	NO / NO
ELABORADO EN PLANTA CERTIFICADA GFSI / PRODUCED IN GFSI CERTIFICATED PLANT	SI / YES

2. UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT UTILIZATION	
METODO DE EMPLEO PREVISTO / INTENDED USE	CONSUMIR COCINADO / WELL COOKED BEFORE CONSUMED
MODO DE EMPLEO PREVESIBLE / EXPECTED USE	CONSUMIR COCINADO / WELL COOKED BEFORE CONSUMED
USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO / NOT INTENDED BUT REASONABLY EXPECTED USE	CRUDO / RAW
ÁMBITO DE DISTRIBUCIÓN (MERCADO DE DESTINO) / SCOPE OF DISTRIBUTION	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTO INTOLERANTES O ALÉRGICOS A ALGUNO DE LOS INGREDIENTES GENERAL POPULATION EXCEPT INTOLERANT OR ALLERGIC

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE
COLOR / COLOUR	NATURAL, PROPIO DEL PRODUCTO / NATURAL, OWN PRODUCT	SIN TOLERANCIA / NONE
SABOR / TASTE	NATURAL, PROPIO DE LA ESPECIE / NATURAL, TYPICAL OF THE SPECIES	SIN TOLERANCIA / NONE
OLOR / SMELL	CARACTERISTICO, SIN OLORES EXTRAÑOS / CHARACTERISTIC, NO STRANGE ODORS	SIN TOLERANCIA / NONE
TEXTURA / TEXTURE	TURGENTE, FIRME Y SOLIDO / TURGENT, FIRM AND SOLID	SIN TOLERANCIA / NONE
ASPECTO / ASPECT	NORMAL, BIEN CONSERVADO / NORMAL, WELL PRESERVED	SIN TOLERANCIA / NONE

4. COMPOSICIÓN - LISTA DE INGREDIENTES / COMPOSITION - INGREDIENT LIST	
CANTIDAD O PROPORCIÓN / QUANTITY OR PROPORTION	
NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL CHARACTERISTICS		
	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE
CUERPOS EXTRAÑOS / FOREIGN BODIES	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
ALTERACIONES DE LA CARNE / ALTERATIONS OF THE MEAT	AUSENCIA / ABSENCE	< 5% EN PESO DE LA MUESTRA / < 5% IN THE WEIGHT OF THE SAMPLE
RESTOS DE VÍSCERAS / ENTRAILS	AUSENCIA / ABSENCE	1 g / Kg / 1 g / Kg
RESTOS DE PIEL / SKIN REMAINS	AUSENCIA / ABSENCE	2 TROZOS MENORES A 2cm ² / 2 SMALLER PIECES OF 2cm²
PRESENCIA DE ESPINAS / BONE REMAINS	AUSENCIA / ABSENCE	4 ESPINAS POR KG / 4 BONES PER KG
GLASEO / GLAZING	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-
PARASITOS VISIBLES/ VISIBLE PARASITES	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
DESHIDRATACIONES / DEHYDRATATIONS	AUSENCIA / ABSENCE	< 10% DE LA SUPERFICIE / < 10% OF THE SURFACE AREA
GAPPING / GAPPING	AUSENCIA / ABSENCE	40% DE DESGARRO MAYOR Y 15% DESGARRO GRAVE 40% MAJOR GAPPING AND 15% SEVERE
MANCHAS DE BILIS / BILE SPOTS	AUSENCIA / ABSENCE	2 UND/Kg DE AREA MENOR A 2cm ² 2 UNIT/Kg OF AN AREA NOT LARGER THAN 2cm², 2 PER Kg
AUTÓLISIS/ AUTOLYSIS	AUSENCIA / ABSENCE	MANCHAS VERDE BRILLANTE EN LA CARNE MAYORES A 2cm ² 2 POR Kg BRIGHT GREEN SPOTS IN THE MEAT NOT LARGER THAN 2cm², 2 PER Kg
COÁGULOS/ CLOTS	AUSENCIA / ABSENCE	10% DE LAS UND COÁGULOS > A 2 cm ² Y < A 4 cm ² 10% UNITS CLOTS > 2cm² AND < 4cm²
HEMATOMAS / HEMATOMA	AUSENCIA / ABSENCE	AREAS COLOR ROJO < A 4cm ² / RED AREAS < A 4cm²

6. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES / DIMENSIONAL CHARACTERISTICS		
PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE
CALIBRE (GRS. PIEZA) / SIZE (GRS. UNIT)	80-300 GRS. PIEZA / 80-300 GRS. UNIT	10% DE LAS UND BAJO PESO / 10% UNITS UNDER WEIGHT
PESO NETO / NET WEIGHT	21 KGS. (3x7 KGS.) / 21 KGS. (3x7 KGS.)	SIN TOLERANCIA / NONE
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	SIN TOLERANCIA / NONE
TARA / TARE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	SIN TOLERANCIA / NONE
FORMA / FORM	PALOMETA FILETE S/P / LEATHERJACKET FILLET SKINLESS	SIN TOLERANCIA / NONE

7. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTICS			
PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION
NBVT / NBVT	< 35 mg N/100 g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
CADMIO / CADMIUM	< 0.05 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
MERCURIO / MERCURY	< 0.50 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
PLOMO / LEAD	< 0.30 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL DIOXINAS / SUMS OF DIOXINS	< 3.5 pg/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL DIOXINAS Y PCBs / SUMS OF DIOXINS & PCBs	< 6.5 pg/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL PCBs / SUMS OF PCBs	< 75 ng/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
MELAMINA / MELAMINE	< 2.5 ppm	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
PERFLUOROALQUILADOS / PERFLUORALKY (PFOS/PFO/PFNA/PFHxS)	< 2 µg/kg / < 0.2 µg/kg / < 0.5 µg/kg / < 0.2 µg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL PERFLUOROALQUILADOS / SUMS PERFLUORALKY	< 2 µg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
ARSENICO INORGANICO / INORGANIC ARSENIC	< 0.10 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS			
PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION
SALMONELLA 25 g / SALMONELLA 25 g	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	CRITERIO INTERNO / INTERNAL CRITERION
SHIGELLA 25 g / SHIGELLA 25 g	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	CRITERIO INTERNO / INTERNAL CRITERION

9. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS E IRRADIADOS / GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO'S) AND IRRADIATED	
AUSENCIA / ABSENCE	

10. ALÉRGENOS: SEÑALAR CUALES (Reglamento 1169/2011, Anexo II) / ALLERGENS			
PLANTA CHACABUCO, Nº ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO 11004 CHACABUCO PLANT APPROVED ESTABLISHMENT NUMBER 11004	PRESENCIA PRESENCE	PRESENCIA NO INTENCIONADA NOT INTENDED PRESENCE	AUSENCIA ABSENCE
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 / Cereals with gluten (Wheat, Rye, Barley, Oats)			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos (Crustaceans and by-products)			X
Huevos y productos a base de huevo (Eggs and by-products)			X
Pescados y productos a base de pescado, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Fish and by-products)	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets (Peanuts and by-products)			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Soyabean and by-products)			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Milk and by-products)			X
Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts, Pistachio, Macadamia nuts)			X
Apio y productos derivados (Celery and by-products)			X

Mostaza y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 2024/2512 (Mustard and by-products)			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (Sesame beans and by products)			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg, o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante (Anhydride sulphurous and sulphites-concentration over)			X
Altramuces y productos a base de altramuces (Lupins)			X
Moluscos y productos a base de moluscos (Mollusc and by-prodcuts)			X
PLANTA CORONEL, Nº ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO 08271 CORONEL PLANT, APPROVED ESTABLISHMENT NUMBER 08271	PRESENCIA PRESENCE	PRESENCIA NO INTENCIONADA NOT INTENDED PRESENCE	AUSENCIA ABSENCE
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y producto derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 / Cereals with gluten (Whea, Rye, Barley, Oats)			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos (Crustaceans and by-products)			X
Huevos y productos a base de huevo (Eggs and by-products)			X
Pescados y productos a base de pescado, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Fish and by-products)	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets (Peanuts and by-products)			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Soyabean and by-products)			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Milk and by-products)			X
Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts, Pistachio, Macadamia nuts)			X
Apio y productos derivados (Celery and by-products)			X
Mostaza y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 2024/2512 (Mustard and by-products)			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (Sesame beans and by products)			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg, o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante (Anhydride sulphurous and sulphites-concentration over)			X
Altramuces y productos a base de altramuces (Lupins)			X
Moluscos y productos a base de moluscos (Mollusc and by-prodcuts)		X	

11. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES

PARAMETRO / PARAMETER	VALOR POR 100 g. DE PRODUCTO / VALUE AS PER 100 g. OF PRODUCT	FUENTE / SOURCE
VALOR ENERGETICO / ENERGY	525 Kj - 126 Kcal / 525 Kj - 126 Kcal	BEDCA
GRASAS / FATS	1.8 g / 1.8 g	BEDCA
DE LAS CUALES SATURADAS / SATURATES	0.79 g / 0.79 g	BEDCA
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES	0 g / 0 g	BEDCA
DE LAS CUALES AZÚCARES / SUGAR	0 g / 0 g	BEDCA
PROTEINAS / PROTEINS	20 g / 20 g	BEDCA
SAL / SALT	0.11 g / 0.11 g	BEDCA

12. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / PRODUCT DURABILITY

24 MESES DESDE LA FECHA DE PRODUCCIÓN / 24 MONTHS FROM FREEZING DATE

13. PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA / PRESENTATION AND LOGISTICS

PARÁMETRO / PARAMETER	CARACTERÍSTICAS Y MEDIDAS CHARACTERISTICS AND MEASURES	TOLERANCIA TOLERANCE	MOTIVO DE RECHAZO REJECTED REASON
ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACK	ESTUCHE CARTON / CARTON CASE	NO / NO	SI / YES
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	FRIOSUR / FRIOSUR	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PESO NETO / NET WEIGTH	7 KGS. / 7 KGS.	NO / NO	SI / YES
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGTH	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACK	CAJA MÁSTER CARTÓN / CARBOARD BOX	NO / NO	SI / YES
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	FRIOSUR / FRIOSUR	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PESO NETO / NET WEIGTH	21 KGS. / 21 KGS.	NO / NO	SI / YES
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGTH	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PALET / PALLET	EUROPEO (800x1200) / EUROPEAN (800x1200)	NO / NO	SI / YES
CAJAS POR PALET / BOXES PER PALLET	48 (6x8) / 48 (6x8)	NO / NO	SI / YES
ALTURA POR PALET / HEIGHT PER PALLET	8 (175 CMS.) / 8 (175 CMS.)	NO / NO	SI / YES

14. ETIQUETADO / LABELED

DENOMINACIÓN COMERCIAL / PRODUCT NAME	FILETE PALOMETA AUSTRAL SIN PIEL / SOUTHERN RAYS BREEM FILLET SKINLESS
NOMBRE CIENTIFICO / LATIN NAME	BRAMA AUSTRALIS / BRAMA AUSTRALIS
CALIBRE / SIZE	80-300 GRS. PIEZA / 80-300 GRS. UNIT
ORIGEN / ORIGIN	CHILE / CHILE
CAPTURADO EN / CAUGHT IN	OCEANO PACÍFICO SUDORIENTAL FAO 87 / PACIFIC SOUTHEAST FAO 87
ARTE DE PESCA / FISHING GEAR	REDES DE ARRASTRE / TRAWLS
Nº REGISTRO SANITARIO / SANITARY NUMBER	EXPORTADO POR: 11004 -08271 COMERCIALIZADO POR: EUROPACIFICO ELABORADOS DEL MAR, S.L. PUERTO PESQUERO, DÁRSENA 4, EDIF. BERBÉS 2 36202 - VIGO (PONTEVEDRA) ESPAÑA
PESO NETO / NET WEIGHT	21 KGS. / 21 KGS.
LOTE / BATCH	VARIABLE / VARIABLE
ORDEN DE PEDIDO (PARTIDA) / INTERNAL BATCH	VARIABLE / VARIABLE
FECHA DE CONGELACION / FREEZING DATE	VARIABLE / VARIABLE
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE / BBD	VARIABLE / VARIABLE
INDICACIONES DE CONSERVACIÓN / CONSERVATION	PRODUCTO ULTRACONGELADO. CONSERVAR A -18°C. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR DEEPPROZEN PRODUCT. KEEP ALWAYS AT -18°C. ONCE DEFROSTED DO NOT REFREEZE
OTRAS MENCIONES / OTHER MENTIONS	CONSUMIR COCINADO / CONSUME COOKED

15. CONDICIONES DE TRANSPORTE / CARRIAGE CONDITIONS

PARÁMETRO / PARAMETER	VALOR / VALUE	TOLERANCIA / TOLERANCE	MOTIVO DE RECHAZO / REJECTED REASON
TEMPERATURA / TEMPERATURE	-18°C	+3°C	SI / YES
HIGIENE / HYGIENE	CAPITULO IV, REGLAMENTO CE 852/2004 CHAPTER IV, REGULATION EC 852/2004	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES
EMPRESA AUTORIZADA AUTHORISED COMPANY	SI / YES	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES

16. DECLARACIÓN DE ENVASES / PACKAGING DECLARATION

FUNCIÓN / FUNTION	NATURALEZA / NATURE	PESO / WEIGHT	DIMENSIONES / SIZES
ESTUCHE CARTON CASRTON CASE	ENVASE PRIMARIO PRIMARY PACKAGE	140-150 GRS. APROX. 140-150 GRS. APROX.	48x25x6 CMS. APROX. 48x25x6 CMS. APROX.
CAJA MÁSTER CARTÓN CARBOARD BOX	ENVASE SECUNDARIO SECONDARY PACK	400-450 GRS. APROX. 400-450 GRS. APROX.	49x26x20 CMS. APROX. 49x26x20 CMS. APROX.

17. FOTOS / PHOTOS



Aprobado por: QM

Fdo:

Fecha: 1-10-2025

