

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / **PRODUCT DESCRIPTION**

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME	BACALADILLA AUST CL FIL C/P EAM 10% 0-0 IQF N: 5.4 SOUTHERN BLUE WHITING SKIN ON FILLETS EAM 10% 0-0 IQF N: 5.4
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	MICROMESISTIUS AUSTRALIS / MICROMESISTIUS AUSTRALIS
CAPTURADO EN / CAUGHT IN	OCEANO PACIFICO FAO 87 / PACIFIC OCEAN FAO 87
ARTE DE PESCA / FISHING GEAR	REDES DE ARRASTRE / TRAWLS
PAÍS DE ORIGEN / COUNTRY OF ORIGIN	CHILE / CHILE
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 / METHOD OF EMPLOYMENT ESTIMATED	CONSUMIR COCINADO / WELL COOKED BEFORE CONSUMED
MODO DE EMPLEO PREVEISIBLE / PREVIOUS WAY OF EMPLOYMENT	CONSUMIR COCINADO / WELL COOKED BEFORE CONSUMED
USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO / ONE BUT EXPECTED BUT REASONABLY EXPETED	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 / OBJETIVE	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
RESTOS DE PERITONEO / BELLY MEMBRANE RAMAINS	AUSENCIA / ABSENCE	SE ADMITEN 5% / ACCEPT 5%
ALTERACIONES DE LA CARNE / ALTERATIONS OF THE MEAT	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
PRESENCIA DE ESPINAS / BONE REMAINS	PRESENCIA / PRESENCE	SE ADMITEN / ACCEPT
GLASEO / GLAZING	10% / 10%	MAS O MENOS 2% / MORE OR LESS 2%
PIEZAS ROTAS / BROKEN UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
PIEZAS PEGADAS / GLUED UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SE ADMITEN 10% / ACCEPT 10%
QUEMADURAS POR FRIO / COLD BURNS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
DESHIDRATACIONES / DEHYDRATATIONS	AUSENCIA / ABSENCE	< 10% DE LA SUPERFICIE / < 10% OF THE SURFACE AREA

6. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES / **DIMENSIONAL CHARACTERISTICS**

PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE
CALIBRE (GRS. PIEZA) / SIZE (GRS. UNIT)	SIN CLASIFICAR / UNCLASSIFIED	MAS O MENOS 10% / MORE OR LESS 10%
PESO NETO (SIN AGUA DE GLASEO) / DRAINED WEIGHT	5.4 KGS. / 5.4 KGS.	SIN TOLERANCIA / NONE
FORMA / FORM	BACALADILLA FILETE C/P / SOUTHERN BLUE WHITING SKIN ON FILLET	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	< 2.0 µg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
ARSÉNICO INORGÁNICO/ 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) E IRRADIADOS	
AUSENCIA / ABSENCE	

10. ALÉRGENOS: SEÑALAR CUALES (Reglamento 1169/2011, Anexo II) / ALLERGENS			
	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, alféngicos, 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 la excepción citada 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 reconstituídos 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	356 Kj - 90 Kcal / 356 Kj - 90 Kcal	COMISION EUROPEA / COMISION EUROPEAN
GRASAS / FATS	1.31 g / 1.31 g	COMISION EUROPEA / COMISION EUROPEAN
DE LAS CUALES SATURADAS / SATURATES	0.247 g / 0.247 g	COMISION EUROPEA / COMISION EUROPEAN
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES	0.0 g / 0.0 g	COMISION EUROPEA / COMISION EUROPEAN
DE LAS CUALES AZÚCARES / SUGAR	0.0 g / 0.0 g	COMISION EUROPEA / COMISION EUROPEAN
PROTEINAS / PROTEINS	18.31 g / 18.31 g	COMISION EUROPEA / COMISION EUROPEAN
SAL / SALT	180.0 mg / 180.0 mg	COMISION EUROPEA / COMISION EUROPEAN

12. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / PRODUCT DURABILITY
18 MESES DESDE LA FECHA DE PRODUCCIÓN / 18 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	BOLSA PLÁSTICO / PLASTIC BAG	NO / NO	SI / YES
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PESO NETO (SIN GLASEO) / DRAINED WEIGTH	5.4 KGS. / 5.4 KGS.	NO / NO	SI / YES
ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACK	CAJA MÁSTER CARTÓN / CARBOARD BOX	NO / NO	SI / YES
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	EUROPACIFICO / EUROPACIFICO	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	(01)18435069107749 (15) DDMMAA (10) XXXXXXXX	-	-
PESO NETO (SIN GLASEO) / DRAINED WEIGTH	5.4 KGS. / 5.4 KGS.	NO / NO	SI / YES
PALET / PALLET	EUROPEO (800x1200) / EUROPEAN (800x1200)	NO / NO	SI / YES
CAJAS POR PALET / BOXES PER PALLET	99 (9x11) / 99 (9x11)	NO / NO	SI / YES
ALTURA POR PALET / HEIGHT PER PALLET	11 (175 CMS.) / 11 (175 CMS.)	NO / NO	SI / YES

14. ETIQUETADO / LABELED	
DENOMINACIÓN COMERCIAL / PRODUCT NAME	BACALADILLA FILETE CON PIEL / SOUTHERN BLUE WHITING SKIN ON FILLET
NOMBRE CIENTIFICO / LATIN NAME	MICROMESISTIUS AUSTRALIS / MICROMESISTIUS AUSTRALIS
ORIGEN / ORIGIN	CHILE / CHILE
CAPTURADO EN / FISHING AREA	FAO 87 / FAO 87
ARTE DE PESCA / FISHING GEAR	REDES DE ARRASTRE / TRAWLS
Nº REGISTRO SANITARIO / SANITARY NUMBER	ELABORADO POR: XXXXXX COMERCIALIZADO POR: EUROPACIFICO ALIMENTOS DEL MAR, S.L. PUERTO PESQUERO, DÁRSENA 4, EDIF. BERBÉS 2 36202 - VIGO (PONTEVEDRA) ESPAÑA TLFNO.: +34 986 447 057 - www.europacifico.net
PESO NETO (SIN GLASEO) / DRAINED WEIGTH	5.5 KGS. / 5.5 KGS.
LOTE / BATCH	VARIABLE / VARIABLE
FECHA DE CONGELACION / FREEZING DATE	VARIABLE / VARIABLE
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE / BBD	VARIABLE / VARIABLE
INDICACIONES DE CONSERVACIÓN / CONSERVATION	PRODUCTO ULTRA CONGELADO. CONSERVAR A -18°C. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR DEEFPROZEN 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
BOLSA PLÁSTICO PLASTIC BAG	ENVASE PRIMARIO PRIMARY PACKAGE	15-20 GRS. APROX. 15-20 GRS. APROX.	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
CAJA MÁSTER CARTÓN CARDBOARD BOX	ENVASE SECUNDARIO SECONDARY PACK	250-300 GRS. APROX. 250-300 GRS. APROX.	35x25x14 CMS. APROX. 35x25x14 CMS. APROX.

17. FOTOS / PHOTOS


Aprobado por: QM

Fdo:

Fecha: 06-11-2025

