EUROPACIFICO ALIMENTOS DEL MAR, S.A.
Puerto Pesquero - Darsena 4 -Edif. Berbés 2- 1º
36202 VIGO (PONTEVEDRA)
europacifico@europacifico.net

FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO / PRODUCT: **CORV ASI CN* FIL C/P L 1-UP IQF N: 10**

REFERENCIA / REFERENCE: **EX4425002**

R-14-02 Rev 06

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME	CORV ASI CN* FIL C/P L 1-UP IQF N: 10 KGS. CROAKER FILLET SKIN ON L 1-UP IQF NET: 10 KGS.
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	*Miicthys miiuy - Argyrosomus spp.* / *Miicthys miiuy - Argyrosomus spp.*
CAPTURADO EN / CAUGHT IN	OCEANO PACIFICO FAO 61 / PACIFIC OCEAN FAO 61
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	NO / NO

2. UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT UTILIZATION	
METODO DE EMPLEO PREVISTO / METHOD OF EMPLOYMENT ESTIMATED	CONSUMIR COCINADO / WELL COOKED BEFORE CONSUMED
MODO DE EMPLEO PREVESIBLE / PREVIOUS WAY OF EMPLOYMENT	CONSUMIR COCINADO / WELL COOKED BEFORE CONSUMED
USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO / ONE BUT EXPECTED BUT REASONABLY EXPEDTED	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
ALTERACIONES DE LA CARNE / ALTERATIONS OF THE MEAT	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
RESTOS DE VÍSCERAS / ENTRAILS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
RESTOS DE ALETAS / FINS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
GLASEO / GLAZING	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
PIEZAS ROTAS / BROKEN UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
PIEZAS DEFORMES / DEFORMED UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
PIEZAS PEGADAS / GLUED UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
QUEMADURAS POR FRIO / COLD BURNS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE
PARASITOS VISIBLES/ VISIBLE PARASITES	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)	1000-UP GRS. PIEZA / 1000-UP GRS. UNIT	SIN TOLERANCIA / NONE
PESO NETO / NET WEIGHT	10 KGS. / 10 KGS.	SIN TOLERANCIA / NONE
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-
FORMA / FORM	CORVINA FILETE C/P IQF / CROAKER FILLET SKIN ON IQF	SIN TOLERANCIA / NONE

EUROPACIFICO ALIMENTOS DEL MAR, S.A.
Puerto Pesquero - Darsena 4 -Edif. Berbés 2- 1º
36202 VIGO (PONTEVEDRA)
europacifico@europacifico.net

FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO / PRODUCT: **CORV ASI CN* FIL C/P L 1-UP IQF N: 10**

REFERENCIA / REFERENCE: **EX4425002**

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	< 0.40 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
PLOMO / LEAD	< 0.20 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

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJETIVE	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

	PRESENCIA PRESENCE	PRESENCIA NO INTENCIONADA NOT INTENTED 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		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes (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, alfóncigos, 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

EUROPACIFICO ALIMENTOS DEL MAR, S.A.
Puerto Pesquero - Darsena 4 -Edif. Berbés 2- 1º
36202 VIGO (PONTEVEDRA)
europacifico@europacifico.net

FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO / PRODUCT: **CORV ASI CN* FIL C/P L 1-UP IQF N: 10**

REFERENCIA / REFERENCE: **EX4425002**

R-14-02 Rev 06

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	457 Kj / 109 Kcal / 457 Kj / 109 Kcal	PROVEEDOR / PROVIDER
GRASAS / FATS	3.8 g / 3.8 g	PROVEEDOR / PROVIDER
DE LAS CUALES SATURADAS / SATURATES	0.19 g / 0.19 g	PROVEEDOR / PROVIDER
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES	0 g / 0 g	PROVEEDOR / PROVIDER
DE LAS CUALES AZÚCARES / SUGAR	0 g / 0 g	PROVEEDOR / PROVIDER
PROTEINAS / PROTEINS	18,5 g / 18,5 g	PROVEEDOR / PROVIDER
SAL / SALT	0.26 g / 0.26 g	PROVEEDOR / PROVIDER

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 TOLERANCIA	MOTIVO DE RECHAZO REJECTED REASON
ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACK	LÁMINA PLÁSTICO / PLASTIC SHEET	NO / NO	SI / YES
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PESO NETO / NET WEIGTH	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
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	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PESO NETO / NET WEIGTH	10 KGS. / 10 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	72 (4x18) / 72 (4x18)	NO / NO	SI / YES
ALTURA POR PALET / HEIGHT PER PALLET	18 (195 CMS.) / 18 (195 CMS.)	NO / NO	SI / YES

14. ETIQUETADO / LABELED

DENOMINACIÓN COMERCIAL / PRODUCT NAME	CORVINA FILETE C/P / CROAKER FILLET SKIN ON
NOMBRE CIENTIFICO / LATIN NAME	*Miicthys miiuy - Argyrosomus spp. / Miicthys miiuy - Argyrosomus spp.*
CAPTURADO EN / CAUGHT IN	OCEANO PACIFICO FAO 61 / PACIFIC OCEAN FAO 61
ARTE DE PESCA / FISHING GEAR	REDES DE ARRASTRE / TRAWLS
Nº REGISTRO SANITARIO / SANITARY NUMBER	EXPORTADOR: APPROVAL Nº XXXXXX ELABORADO PARA: EUROPACIFICO ALIMENTOS DEL MAR, S.L. PUERTO PESQUERO, DÁRSENA 4, EDIF. BERBÉS 2 36202 - VIGO (PONTEVEDRA) ESPAÑA
PESO NETO / NET WEIGHT	10 KGS. / 10 KGS.
LOTE / LOTE	VARIABLE / VARIABLE
FECHA DE CONGELACIÓN / DATE OF ELABORATION	VARIABLE / VARIABLE
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE / BBD	VARIABLE / VARIABLE
INDICACIONES DE CONSERVACIÓN / CONSERVATION	PRODUCTO ULTRACONGELADO. CONSERVAR A -18ºC. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR DEEPFROZEN PRODUCT. KEEP ALWAYS AT -18ºC. ONCE DEFROSTED DO NOT REFREEZE
OTRAS MENCIONES / OTHER MENTIONS	CONSUMIR COCINADO / CONSUME COOKED

EUROPACIFICO ALIMENTOS DEL MAR, S.A.
Puerto Pesquero - Darsena 4 -Edif. Berbés 2- 1º
36202 VIGO (PONTEVEDRA)
europacifico@europacifico.net

FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO / PRODUCT: **CORV ASI CN* FIL C/P L 1-UP IQF N: 10**

REFERENCIA / REFERENCE: **EX4425002**

R-14-02 Rev 06

15. CONDICIONES DE TRANSPORTE / CARRIAGE CONDITIONS

PARÁMETRO / PARAMETER	VALOR / VALUE	TOLERANCIA / TOLERANCE	MOTIVO DE RECHAZO / REJECTED REASON
TEMPERATURA / TEMPERATURE	-18ºC	+3ºC	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 / SIZE
LÁMINA PLÁSTICO PLASTIC SHEET	ENVASE PRIMARIO PRIMARY PACKAGE	5.5 GRS. APROX. 5.5 GRS. APROX.	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
CAJA MÁSTER CARTÓN CARDBOARD BOX	ENVASE SECUNDARIO SECONDARY PACK	600-650 GRS. APROX. 600-650 GRS. APROX.	55x38x8 CMS. APROX. 55x38x8 CMS. APROX.

17. FOTOS / PHOTOS








Aprobado por: QM
Fdo: Fecha: 17-10-2024