

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

|                                                                                   |                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / <b>PRODUCT NAME</b>                                   | MZA AUST CL CARRILL EAM MSC 16x250G 0-0 AL VACIO N: 4 KGS.<br><b>HAKE CHEETS CL EAM MSC 16x250GR NOT CLASSIFIED NET: 4 KGS.</b> |
| NOMBRE CIENTÍFICO / <b>LATIN NAME</b>                                             | <b>MERLUCCIIUS AUSTRALIS / MERLUCCIIUS AUSTRALIS</b>                                                                            |
| CAPTURADO EN / <b>CAUGHT IN</b>                                                   | OCEANO PACIFICO FAO 87 / <b>PACIFIC OCEAN FAO 87</b>                                                                            |
| ARTE DE PESCA / <b>FISHING GEAR</b>                                               | REDES DE ARRASTRE / <b>TRAWLS</b>                                                                                               |
| PAÍS DE ORIGEN / <b>COUNTRY OF ORIGIN</b>                                         | CHILE / <b>CHILE</b>                                                                                                            |
| CERTIFICADO MSC / <b>MSC CERTIFICATE</b>                                          | SI / <b>YES</b>                                                                                                                 |
| ELABORADO EN PLANTA CERTIFICADA GFSI / <b>PRODUCED IN GFSI CERTIFICATED PLANT</b> | SI / <b>YES</b>                                                                                                                 |

**2. UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT UTILIZATION**

|                                                                                               |                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| METODO DE EMPLEO PREVISTO / <b>METHOD OF EMPLOYMENT ESTIMATED</b>                             | CONSUMIR COCINADO / <b>WELL COOKED BEFORE CONSUMED</b>                                                                                        |
| MODO DE EMPLEO PREVISIBLE / <b>PREVIOUS WAY OF EMPLOYMENT</b>                                 | CONSUMIR COCINADO / <b>WELL COOKED BEFORE CONSUMED</b>                                                                                        |
| USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO / <b>ONE BUT EXPECTED BUT REASONABLY EXPETED</b> | CRUDO / <b>RAW</b>                                                                                                                            |
| ÁMBITO DE DISTRIBUCIÓN (Mercado de destino) / <b>SCOPE OF DISTRIBUTION</b>                    | POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTO INTOLERANTES O ALÉRGICOS A ALGUNO DE LOS INGREDIENTES<br><b>GENERAL POPULATION EXCEPT INTOLERANT OR ALLERGIC</b> |

**3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

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

**4. COMPOSICIÓN - LISTA DE INGREDIENTES / COMPOSITION - INGREDIENT LIST**

| CANTIDAD O PROPORCIÓN / <b>QUANTITY OR PROPORTION</b> |
|-------------------------------------------------------|
| NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>                  |

**5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL CHARACTERISTICS**

|                                                           | OBJETIVO / <b>OBJECTIVE</b>          | TOLERANCIA / <b>TOLERANCE</b>                                 |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| CUERPOS EXTRAÑOS / <b>FOREIGN BODIES</b>                  | AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>            | SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>                                  |
| ALTERACIONES DE LA CARNE / <b>ALTERATIONS OF THE MEAT</b> | AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>            | < 5% PESO DE LA MUESTRA / <b>&lt; 5% WEIGHT OF THE SAMPLE</b> |
| PERITONEO / <b>BLACK MEMBRANE</b>                         | AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>            | SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>                                  |
| PRESENCIA DE ESPINAS / <b>BONE REMAINS</b>                | AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>            | SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>                                  |
| COAGULOS / <b>BLOOD CLOT</b>                              | AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>            | < 1 CM / <b>&lt; 1 CM</b>                                     |
| PIEZAS ROTAS / <b>BROKEN UNITS</b>                        | AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>            | SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>                                  |
| PIEZAS DEFORMES / <b>DEFORMED UNITS</b>                   | AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>            | SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>                                  |
| PIEZAS PEGADAS / <b>GLUED UNITS</b>                       | NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b> | -                                                             |
| QUEMADURAS POR FRIO / <b>COLD BURNS</b>                   | AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>            | SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>                                  |
| PARASITOS VISIBLES / <b>VISIBLE PARASITES</b>             | AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>            | SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>                                  |
| DESHIDRATACIONES / <b>DEHYDRATATIONS</b>                  | AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>            | < 10% DE LA SUPERFICIE / <b>&lt; 10% OF THE SURFACE AREA</b>  |

**6. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES / DIMENSIONAL CHARACTERISTICS**

| PARÁMETRO / <b>PARAMETER</b>                    | OBJETIVO / <b>OBJECTIVE</b>                                    | TOLERANCIA / <b>TOLERANCE</b> |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| CALIBRE (GRS. PIEZA) / <b>SIZE (GRS. PIEZA)</b> | SIN CLASIFICAR / <b>UNCLASSIFIED</b>                           | SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>  |
| Nº ESTUCHES CAJA / <b>BOX CASES</b>             | 16 UNID. CAJA / <b>16 UNITS BOX</b>                            | SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>  |
| PESO NETO / <b>NET WEIGHT</b>                   | VARIABLE / <b>VARIABLE</b>                                     | SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>  |
| PESO ESCURRIDO / <b>DRAINED WEIGHT</b>          | NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>                           | -                             |
| FORMA / <b>FORM</b>                             | CARRILLERA MERLUZA AL VACIO / <b>HAKЕ CHEETS VACUUM PACKED</b> | SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>  |

| 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 / 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                                                                                                                                                                                                                                                |                       |                                                          |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------|---------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | PRESENCIA<br>PRESENCE | PRESENCIA NO<br>INTENCIONADA<br>NOT INTENDED<br>PRESENCE | AUSENCIA<br>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 (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                              | 278 Kj / 66.3 Kcal / 278 Kj / 66.3 Kcal                       | PROVEEDOR / PROVIDER |
| GRASAS / FATS                                          | 0.3 g / 0.3 g                                                 | PROVEEDOR / PROVIDER |
| DE LAS CUALES SATURADAS / SATURATES                    | 0.1 g / 0.1 g                                                 | PROVEEDOR / PROVIDER |
| HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES                    | 0.4 g / 0.4 g                                                 | PROVEEDOR / PROVIDER |
| DE LAS CUALES AZÚCARES / SUGAR                         | < 0.5 g / < 0.5 g                                             | PROVEEDOR / PROVIDER |
| PROTEINAS / PROTEINS                                   | 15.5 g / 15.5 g                                               | PROVEEDOR / PROVIDER |
| SAL / SALT                                             | 0.23 g / 0.23 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<br>CHARACTERISTICS AND MEASURES | TOLERANCIA<br>TOLERANCE | MOTIVO DE RECHAZO<br>REJECTED REASON |
| ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACK                            | ENVASE VACIO / VACUUM PACKED                              | NO / NO                 | SI / YES                             |
| MARCA COMERCIAL / TRADE MARK                              | EUROPACIFICO / EUROPACIFICO                               | NO / NO                 | SI / YES                             |
| CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE                               | 8435069110735 / 8435069110735                             | NO / NO                 | SI / YES                             |
| PESO NETO / NET WEIGTH                                    | 250 GRS. APROX. / 250 GRS. APROX.                         | 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                                    | 4 KGS. / 4 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                        | 132 (8x14+20) / 132 (8x14+20)                             | NO / NO                 | SI / YES                             |
| ALTURA POR PALET / HEIGHT PER PALLET                      | 14 (175 CMS.) / 14 (175 CMS.)                             | NO / NO                 | SI / YES                             |

| 14. ETIQUETADO / LABELED                           |                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINACIÓN COMERCIAL / PRODUCT NAME              | CARRILLERAS DE MERLUZA AUSTRAL CONGELADAS / FROZEN HAKE CHEETS                                                                                                                                                          |
| NOMBRE CIENTIFICO / LATIN NAME                     | MERLUCCIIUS AUSTRALIS / MERLUCCIIUS AUSTRALIS                                                                                                                                                                           |
| PAIS DE ORIGEN / COUNTRY OF ORIGIN                 | CHILE / CHILE                                                                                                                                                                                                           |
| CAPTURADO EN / CAUGHT IN                           | OCEANO PACIFICO FAO 87 / PACIFIC OCEAN FAO 87                                                                                                                                                                           |
| ARTE DE PESCA / FISHING GEAR                       | REDES DE ARRASTRE / TRAWLS                                                                                                                                                                                              |
| Nº REGISTRO SANITARIO / SANITARY NUMBER            | EXPORTADOR: APPROVAL Nº XXXXXX<br>ELABORADO PARA: EUROPACIFICO ALIMENTOS DEL MAR, S.L.<br>PUERTO PESQUERO, DÁRSENA 4, EDIF. BERBÉS 2<br>36202 - VIGO (PONTEVEDRA) ESPAÑA<br>TLF: +34 986 447 057 - www.europacifico.net |
| PESO NETO / NET WEIGTH                             | 4 KGS. / 4 KGS.                                                                                                                                                                                                         |
| LOTE / BATCH                                       | VARIABLE / VARIABLE                                                                                                                                                                                                     |
| FECHA DE ELABORACIÓN / DATE OF ELABORATION         | VARIABLE / VARIABLE                                                                                                                                                                                                     |
| FECHA DE CONSUMO PREFERENTE / BBD                  | VARIABLE / VARIABLE                                                                                                                                                                                                     |
| INDICACIONES DE CONSERVACIÓN / CONSERVATION        | PRODUCTO ULTRACONGELADO. CONSERVAR A -18°C. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR<br>DEEPFROZEN PRODUCT. KEEP ALWAYS AT -18°C. ONCE DEFROSTED DO NOT REFREEZE                                                       |
| OTRAS MENCIONES OBLIGATORIAS / COMPULSORY 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<br>CHAPTER IV, REGULATION EC 852/2004 | SIN TOLERANCIA / NONE  | SI / YES                            |
| EMPRESA AUTORIZADA<br>AUTHORISED COMPANY | SI / YES                                                                  | SIN TOLERANCIA / NONE  | SI / YES                            |

**16. DECLARACIÓN DE ENVASES / PACKAGING DECLARATION**

| FUNCIÓN / FUNTION                   | NATURALEZA / NATURE                 | PESO / WEIGHT                        | DIMENSIONES / SIZES                          |
|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------|
| ENVASE VACIO<br>VACUUM PACKED       | ENVASE PRIMARIO<br>PRIMARY PACKAGE  | 8-10 GRS. APROX.<br>8-10 GRS. APROX. | 19x15 CMS. APROX.<br>19x15 CMS. APROX.       |
| CAJA MÁSTER CARTÓN<br>CARDBOARD BOX | ENVASE SECUNDARIO<br>SECONDARY PACK | 300 GRS. APROX.<br>300 GRS. APROX.   | 32x29x12 CMS. APROX.<br>32x29x12 CMS. APROX. |

**17. FOTOS / PHOTOS**


Aprobado por: QM

Fdo:

Fecha: 16-1-2024

