WOFCO FIVE OCEANS SEAFOOD

Responsibly sourced

WORLDWIDE FISHING COMPANY S.L.

FICHA TÉCNICA / SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / DONNÉES TECHNIQUES / FICHA DE DADOS

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA / COMPANY INFORMATION

NOMBRE EMPRESA / COMPANY NAME: WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.
DIRECCIÓN / ADRESS: Camiño Laranxo Num 17 Int. 36216 - Vigo (Pontevedra)
PAÍS / COUNTRY: ESPAÑA
CIF: B94135779
TELEFONO / PHONE: (+34) 986122549

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

CÓDIGO / CODICE / CODE / CODE / CODIGO	004369
DENOMINACIÓN INTERNA	PULPO 3/4KG BDJA 14KG APRX WOFCO
DENOMINACIÓN COMERCIAL	PULPO ULTRACONGELADO
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	POLPO SURGELATO
TRADE NAME	QUICK-FROZEN OCTOPUS
NOM COMMERCIAL	POULPE SURGELÉ
DESIGNAÇÃO COMERCIAL	POLVO ULTRACONGELADO

FECHA/DATA/DATE/DATA
05/09/2023
REVISIÓN/REVISIONE/ REVIEW/RÉVISION/REVISÃO
01/12/2024
ED. 01

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 / INGRÉDIENTS ET SPÉCIFICATIONS

2.1.1. *MATERIA PRIMA / MATÉRIA PRIMA / RAW MATERIAL / MATÉRIEL BRUT / MATÉRIA PRIMA (FAM)*: Pulpo / Polpo / Octopus / Poulpe / Polvo — Molusco/molluschi/Molluscs/Mollusques/Molusco

2.1.2. *INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGRÉDIENTS/INGREDIENTES*: Pulpo(MOLUSCO), agua, sal, regulador de acidez (E-330, E-331) / Polpo(MOLLUSCHI), acqua, sale, correttore di acidità (E-330, E-331) / Octopus(MOLLUSCS), water, salt, acidity regulator (E-330, E-331) / Poulpe(MOLLUSQUE), eau, sel, régulateur d'acidité (E-330, E-331) / Polvo(MOLUSCO), água, sal, regulador de acidez (E-330, E-331)

2.1.3. *DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME / DENOMINAÇÃO CIENTÍFICA - COD ALFA FAO 3*: *Octopus vulgaris* — *Cod. 3α FAO: OCC*

2.1.4. *CAPTURADO EN / PESCATO NEL / CAUGHT IN / PÊCHÉ DANS / CAPTURADO NO*

FAO 21 - Atlántico NorOeste/Atlantico nord-occidentale/Atlantic, Northwest/Atlantique, nord-ouest/Atlântico Noroeste
FAO 27 - Atlántico NorEste/Atlantico nord-orientale/Atlantic, Northeast/Atlantique, nord-est/Atlântico Nordeste
FAO 31 - Atlántico Centro-Oeste/Atlantico centro-occidentale/Atlantic, Western Central/Atlantique, centre-ouest/Atlântico Centro-O
FAO 34 - Atlántico Centro-Este / Atlantico centro-orientale / Atlantic, Eastern Central / Atlantique, centre-est / Atlântico Centro-Este
FAO 41 - Atlántico SurOeste/Atlantico sud-occidentale/Atlantic, Southwest/Atlantique, sud-ouest/Atlântico Sudoeste
FAO 47 - Atlántico SurEste/Atlantico sud-orientale/Atlantic, Southeast/Atlantique, sud-est/Atlântico Sudeste
FAO 51 - Índico Oeste/Oceano Indiano occidentale/Indian Ocean, Western / Océan Indien, ouest / Océano Índico Occidental
FAO 57 - Índico Este/Oceano Indiano orientale/Indian Ocean, Eastern/Océan Indien, est/Océano Índico Oriental
FAO 61 - Pacífico NorOeste/Pacifico nord-occidentale/Pacific, Northwest/Pacifique, nord-ouest/Pacífico Noroeste
FAO 71 - Pacífico, centro-occidental/Pacifico centro-occidentale/Pacific, Western Central/Pacifique, centre-ouest/Pacífico Centro-O
FAO 77 - Pacífico, centro-oriental/Pacifico centro-orientale/Pacific, Eastern Central/Pacifique, centre-est/Pacífico Centro-Este
FAO 87 - Pacífico, sudoriental/Pacifico sud-orientale/Pacific, Southeast/Pacifique, sud-est/Pacífico Sureste

2.1.5. *ARTE DE PESCA / ATTREZZI DA PESCA / FISHING GEARS / ENGINS DE PÊCHE / ARTE DE PESCA*: Nasas y trampas / Nasse e trappole / Pots and traps / Casiers et pièges / Nassas e armadilhas

2.1.6. *GLASEO / GLASSATURA / GLAZING / GLACE / GELO*: Protección/ Protezione/ Protection/Protecteur/Proteção

2.1.7. *TIPO DE CORTE/TIPO DI TAGLIO/TYPE OF CUT/TYPE DE DÉCOUPE/TIPO DE CORTE*: Entero/Intero/Whole/Entier/Inteiro

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*: 3-4 KG

2.2. DECLARACIONES/DICHIARAZIONI/DECLARATIONS/ DÉCLARATIONS/DECLARAÇÕES

2.2.1. *DECLARACIÓN DE RADIACIÓN Y ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE*
DICHIARAZIONE DI RADIAZIONI E ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI
DECLARATION OF RADIATION AND GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS
DÉCLARATION DES RADIATIONS ET DES ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS
DECLARAÇÃO DE RADIAÇÕES E ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS

GMO free

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 geneticamente; 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 DÉCLARE 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

2.2.3.
ALÉRGENOS **Contiene (C) señalado en la tabla. Puede contener trazas (T) señalado en la tabla, si aplica.**
ALLERGENI **Contiene (C) indicato in tabella. Può contenere tracce (T) indicate in tabella, se applicabile.**
ALLERGENS **Contains (C) indicated in the table. It may contain traces (T) indicated in the table, if applicable.**
ALLERGÈNE **Contient (C) comme indiqué dans le tableau.Peut contenir des traces (T) indiquées dans le tableau,le cas échéa**
ALERGENOS **Contém (C) indicado na tabela. Pode conter traços (T) indicados na tabela, se aplicável.**

2.2.4. *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.Producto 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.

2.2.5. *ETIQUETADO AMBIENTA/ETICHETTA AMBIENTALE/ENVIRONMENTAL LABEL*

La codificación del embalaje y las indicaciones de eliminación, de la Decisión 97/129/CE - La codifica dell'imballo e le indicazioni per lo smaltimento, dalla Decisione 97/129/CE
The coding of the packaging and the indications for disposal, from Decision 97/129 / EC - Le codage de l'emballage et les indications d'élimination, de la décision 97/129 / CE
A codificação da embalagem e as indicações para descarte, da Decisão 97/129 / CE

CAJA SCATOLA BOX — 20 PAP — BANDEJA VASSOIO TRAY — 1 PET — 4 LDPE — 5 PP

3. ESPECIFICACIONES LOGISTICAS / SPECIFICHE LOGISTICHE /LOGISTICS SPECIFICATIONS / SPÉCIFICASIONS LOGISTIQUES / ESPECIFICAÇÕES DE LOGÍSTICA

3.1. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO/ PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO/ PRODUCT PRESENTATION/ PRÉSENTATION DU PRODUIT / APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

3.1.1. *PRESENTACIÓN/ PRESENTAZIONE / PRESENTATION/ PRESENTATION / APRESENTAÇÃO*: HIGIENIZADO - Film simple/Film singolo

3.2. ENVASE PRIMARIO / IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKING / EMBALLAGE PRIMAIRE / EMBALAGEM PRIMÁRIA

3.2.1. *ENVASE/EMBALAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM* — *MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA*: Bandeja/Vassoio/Tray/Plateau/Bandeja — ***(REF: Bandeja PET transparente)*** — ***300 x 230 x 55 mm***
Peso Envase/Peso Imballaggio/Weight Packaging/Poids Emballage/Peso do embalagem — ***58 g (±3%)***

3.2.2. *COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO*: Uso alimentario/Uso alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Uso alimentar

3.2.3. *PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)*: **3000-4000 g**

3.3. ENVASE SECUNDARIO / IMBALLAGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKING / EMBALLAGE SECONDAIRE / EMBALAGEM SECUNDÁRIA

3.3.1. *ENVASE/EMBALAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM* — *MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA*: Caja/Scatola/Master/Boîte/Caixa — ***(REF: Caja anónima blanca)*** — ***480 x 340 x 210 mm***
Peso Envase/Peso Imballaggio/Weight Packaging/Poids Emballage/Peso do embalagem — ***814 g (±5%)***

3.3.2. *COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO*: Uso alimentario/Uso alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Uso alimentar

3.3.3. *PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO)*: **14 Kg aprox**

3.4. PALETIZADO/PALLETTIZZATO/PALETIZED

3.4.1. *CAJA/SCATOLA/BOX/BOÎTE/CAIXAS - CAJAS POR PALLET / SCATOLA PER PALLET / BOXES PER PALLET / BOÎTES PER PALLET - CAIXAS POR PALETE*

	PALÉ	BASE	´URA/ALTEZZA/HEIGHT/HAUTEUR/ALTI	Kg PALET	*TOTAL PALET (m)*
ESTANDAR *(800x1200)*	50	4 Planas + 2 Punta	10 Planas + 5 Punta	*700,0 Kg*	*2,10 m*

Se comprobará y garantizará : Buen estado (limpieza, calidad), ausencia de clavos que sobresalgan del palé y uso de una capa intermedia de cartón entre el palé y la mercancía

3.5. CÓDIGOS/CODICE A BARRE/BARCODES/CODES-BARRES/CODIGOS DE BARRA

3.5.1. *GTIN13 (Unidad de venta / Unità di vendita / Sales unit / Unité de vente / Unidade de venda)*: 2504369+PN+DC

3.5.2. *GTIN14 (Caja / Scatola / Master / Boîte / Caixa)*: 98436565917159

3.5.3. *GSI 128*: (01)98436565917159(3103)PN(15)YYMMDD(10)LOTE

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA / COMPANY INFORMATION

NOMBRE EMPRESA / COMPANY NAME: WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.
CIF: B94135779
DIRECCIÓN / ADRESS: Camiño Laranxo Num 17 Int. 36216 - Vigo (Pontevedra)
TELEFONO / PHONE: (+34) 986122549
PAÍS / COUNTRY: ESPAÑA

3.6. CÓDIGO/CODICE/CODE INTRASTAT

3.6.1. CONSULTA ARANCEL INTEGRADO APLICACIÓN (TARIC) / NOMENCLATURA INTRASTAT 0307520000

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

4.1. *TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE* — Conservar a temperatura de -18±3°C.
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO, DISTRIBUZIONE E TRASPORTO — Conservare a -18 ± 3 °C.
STORAGE, DISTRIBUTION AND TRANSPORT TEMPERATURE — Store at -18 ± 3 °C.
TEMPÉRATURE DE STOCKAGE, DE DISTRIBUTION ET DE TRANSPORT — Conserver a -18± 3 °C.
TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE — Armazenar a uma temperatura de -18±3°C.

4.2. *VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/VIE UTILE/VIDA UTIL* — 24 meses desde produccion/24 mesi dalla produzione/24 months from production

4.3. *NOMENCLATURA VIDA ÚTIL / IDENTIFICAZIONE DATA DI SCADENZA / NOMENCLATURE USEFUL LIFE / NOMENCLATURE DURÉE DE VIE UTILE / NOMENCLATURA VIDA ÚTIL*

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE / IDENTIFICAZIONE LOTTO / LOT IDENTIFICATION / IDENTIFICATION DU LOT / IDENTIFICAÇÃO LOTE **AAOFDDMM** *(10 digitos/cifre/digits/chiffres/digitos*, OF: Orden Fabricación/Ordine Produzione/Production Order/Commande Fabrication/Ordem de fabrico *(4 digitos/cifre/digits/chiffres/digitos)*
AA:Año/Anno/Year/Année/Ano *(2 digitos/cifre/digits/chiffres/digitos)* + MM: Mes/Mese/Month/Mois/Mês *(2 digitos/cifre/digits/chiffres/digitos)* + *DD: Dia/Giorno/Day/Jour/Dia (2 digitos/cifre/digits/chiffres/digitos)*

IDENTIFICACIÓN DE FECHA CONSUMO PREFERENTE / IDENTIFICAZIONE DATA SCADENZA / BEST-BEFORE DATE IDENTIFICATION / IDENTIFICATION DE LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION / IDENTIFI **DD.MM.AA**

4.4. *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 defrosteed, 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./Conserver 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.

4.5. *USO PREVISTO* — Producto con requerimiento de tratamiento térmico para su consumo *(El cocinado conseguirá un mínimo de 75ºC durante 2 minutos)* . Una vez descongelado, no volver a congelar.
Preparación: Colocar el producto en un baño de agua fría hasta su descongelación. Una vez descongelado, prepárelo como el producto fresco

UTILIZZO PREVISTO — Prodotto che richiede un trattamento termico per il consumo *(La cottura deve garantire un minimo di 75°C per 2 minuti)* . Una volta scongelato, non ricongelare.
Preparazione: Mettere il prodotto per un minuto in un bagno di acqua fredda. Una volta scongelato, prepararlo come il prodotto fresco

EXPECTED USE — Product requiring heat treatment for consumption *(Cooking shall achieve a minimum of 75°C for 2 minutes)* . Once defrosted, do not refreeze.
Preparation: Place the product for one minute in a cold water bath. Once thawed, prepare it like the fresh product

UTILISATION PRÉVUE — Le produit nécessite un traitement thermique avant d'être consommé *(La cuisson doit atteindre au minimum 75°C pendant 2 minutes)* . Une fois décongelé, ne pas recongeler.
Préparation : Placer le produit pendant une minute dans un bain d'eau froide. Une fois décongelé, le préparer comme le produit frais.

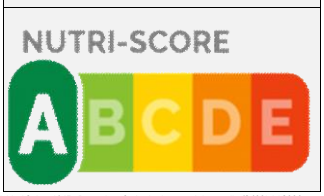
USO ESPERADO — Produto com necessidade de tratamento térmico para consumo *(A cozedura deve assegurar uma temperatura mínima de 75°C durante 2 minutos)* . Depois de descongelado, não volte a con
Preparação: Colocar o produto durante um minuto num banho de água fria. Uma vez descongelado, prepará-lo como o produto fresco

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

VALOR/VALOR/VALUE/VALEUR/VALOR	Por/per/per/par/por (100g)	%RI*	Por porción/per porzione (100 g)	%RI*
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	167 kJ	2%	167,0 kJ	2%
	40 kCal	2%	40,0 kCal	2%
GRASAS/GRASSI/ FAT/ GRAISSES /LIPIDOS	0,5 g	1%	0,5 g	1%
De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0,2 g	1%	0,2 g	1%
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	0 g	0%	0,0 g	0%
De los cuales azucares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcares	0 g	0%	0,0 g	0%
FIBRA / FIBRE	0 g	0%	0,0 g	0%
PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTÉINES/PROTEÍNAS	9 g	17%	9 g	17%
SAL/ SALE/ SALT/ SEL/ SAL	1,50 g	25%	1,50 g	25%

ETIQUETA / ETICHETTE
LABEL / ÉTIQUETTE / RÓTULO



** IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). La IR es la cantidad diaria orientativa de nutrientes recomendados para un adulto medio. Las necesidades nutricionales de cada persona pueden variar dependiendo de la edad, sexo y la actividad física. / * IR: Dose de referência de um adulto médio (8400kJ / 2000 kcal). O IR é a quantidade diária recomendada de nutrientes para um adulto médio. As necessidades nutricionais dos individuos pode variar dependendo da idade, sexo e actividade física. / * IR: l'assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). L'IR è la quantità giornaliera raccomandata di nutrienti per un adulto medio. Le esigenze nutrizionali di individui possono variare a seconda di età, sesso e attività fisica. / * IR: Référence admission d'un adulte moyen (8400kJ / 2000 kcal). L'IR est la quantité quotidienne recommandée de nutriments pour un adulte moyen. Les besoins nutritionnels des individus peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique. / * IR: Reference intake of an average adult (8400kJ / 2000 kcal). The IR is the recommended daily amount of nutrients for an average adult. The nutritional needs of individuals may vary depending on age, sex and physical activity*

5.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS/ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

5.2.1. COLOR/COLORE/COLOUR
Característico del producto, uniforme (sin deshidrataciones)/Caratteristica del prodotto. Colore uniforme. Nessun segno di disidratazione/Characteristic of the product, uniform (no dehydration)/
Caractéristique du produit, uniforme (pas de déshydratation)/Característica do produto, uniforme (sem desidratação)

5.2.2. OLOR/ODORE/ODOR
Característico, agradable sin anomalías/Caratteristica, gradevole e privo di note anomale/Characteristics, pleasant without abnormalities/Caractéristique, agréable sans anomalies/Característico, agradável sem anomalias

5.2.3. SABOR/GUSTO/TASTE
Característico, agradable sin anomalías/Caratteristica, gradevole e privo di note anomale/Characteristics, pleasant without abnormalities/Caractéristique, agréable sans anomalies/Característico, agradável sem anomalias

5.2.4. ASPECTO/ASPETTO/APPEARANCE
Limpio, Peso y color uniforme / Pulito, di pezzatura e colore uniforme / Clean, of uniform size and color / Couleur propre, légère et uniforme / Limpo, Peso e cor uniforme

5.2.5. TEXTURA DESPUES DE COCINA/CONSISTEZA DOPO LA COTTURA/TEXTURE AFTER COOKING
Típica y agradable/Tipica e gradevole/Typical and pleasant/Typique et agréable/Típico e agradável

5.3. OTRAS CARACTERÍSTICAS / ALTRE CARATTERISTICHE / OTHER CHARACTERISTICS / AUTRES CARACTÉRISTIQUES / OUTRAS CARACTERÍSTICAS

5.3.1. CUERPOS EXTRAÑOS/CORPI STRANI/FOREIGN BODIES/CORPS ÉTRANGE/CORPO ESTRANHO: Ausencia/Assenti/Absent/Absent/Ausência

5.3.2. PIEZAS ROTAS O DAÑADAS/PEZZI ROTTI O DANNEGGIATI/BROKEN OR DAMAGED PIECES/PIÉCES CASSÉES OU ENDOMMAGÉES/PEÇAS PARTIDAS OU DANIFICADAS: Ausencia/Assenti/Absent/Absent/Ausência

6. CONTROLES DE CALIDAD/ CONTROLLI DI QUIALITÀ/QUALITY CONTROLS/CONTRÔLES DE QUALITÉ/CONTROLES DE QUALIDADE

6.1. FÍSICO- QUÍMICAS/ FÍSICO QUÍMICOS / PHISICAL-CHEMICAL/PHYSICO-CHIMIQUES/FÍSICO- QUÍMICAS

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE
Plomo / Piombo / Lead / Plomb / Chumbo(Pb)	0,3 mg/Kg
Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmio (Cd)	1 mg/Kg
Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúrio (Hg)	0,3 mg/Kg
Nitrógeno básico volátil total / Total volatile basic nitrogen (NBVT)	50,0 mg/100 g

6.2. MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL/ MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICO

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE
Aerobios mesófilos / Aerobic mesophiles	$< 10^6$ ufc/g
Enterobacterias totales / Total Enterobacteriaceae	$< 10^3$ ufc/g
Salmonella spp.	No detectado / 25g

6.3. CONTAMINANTES / CONTAMINANTI / CONTAMINANTS / CONTAMINANTS / CONTAMINANTES

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/LIMITE
Sum of dioxins (EQT PCDD/F-OMS):	3,5 pg/g peso fresco
Sum of dioxins and PCB similar to dioxins (EQT PCDD/F-PCB-OMS)	6,5 pg/g peso fresco
Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)	75 ng/g peso fresco

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	PFOS	PFOA	PFNA	PFHxS
Sustancias perfluoroalquiladas (PFAS) - PFOS / PFOA / PFNA / PFHxS	2,0 µg/kg	0,2 µg/kg	0,5 µg/kg	0,2 µg/kg
Sustancias perfluoroalquiladas (PFAS) - Suma/Sum PFOS / PFOA / PFNA / PFHxS exkl	2,0 µg/kg			

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/LIMITE
Melamina / Melamina / Melamine / Mélamine / Melamina	2,5 mg/kg

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA / COMPANY INFORMATION

NOMBRE EMPRESA / COMPANY NAME: WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.
CIF: B94135779
DIRECCIÓN / ADRESS: Camiño Laranxo Num 17 Int. 36216 - Vigo (Pontevedra)
TELEFONO / PHONE: (+34) 986122549
PAÍS / COUNTRY: ESPAÑA

7. LEGISLACION / LEGISLAZIONE / LEGISLATION / LÉGISLATION / LEGISLAÇÃO

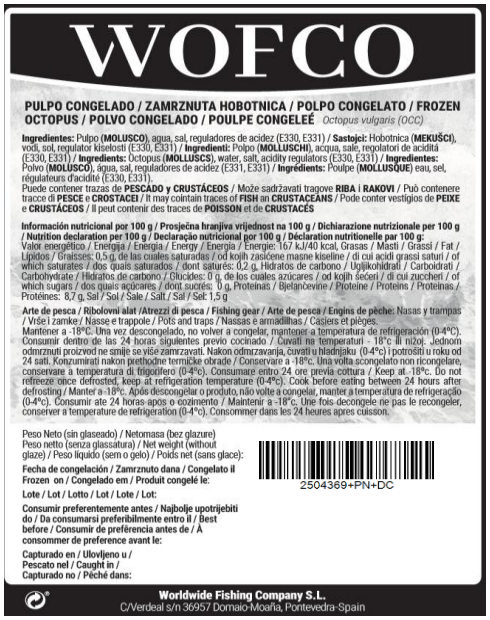
Higiene y seguridad alimentaria	Reglamentos (CE) nº: 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 *(y posteriores modificaciones)*	PCB´s / DIOXINAS / Hidrocarburos	Reglamento (CE) nº 915/2023 *(y posteriores modificaciones)*
Etiquetado	Reglamentos (CE) nº: 1379/2013 - 1169/2011 *(y posteriores modificaciones)*	Sustancias Perfluoroalquiladas	Reglamento (UE) nº 1881/2006 (y posteriores modificacionre Reglamento (UE) Nº 2022/2388)
Envases	Reglamentos (CE) nº: 1935/2004 - 10/2011 *(y posteriores modificaciones)*	Acrilamida	Reglamento (CE) nº 5158/2017 *(y posteriores modificaciones)*
Microbiologia	Reglamentos (CE) nº: 2073/2005 *(y posteriores modificaciones)*	Pesticidas	Reglamento (CE) nº 396/2005 *(y posteriores modificaciones)*
Aditivos	Reglamentos (CE) nº: 1333/2008 - 1334/2008 *(y posteriores modificaciones)*	Antibioticos	Reglamento (CE) nº 37/2010 *(y posteriores modificaciones)*
Metales	Reglamento (CE) nº 915/2023 *(y posteriores modificaciones)*		

Las actualizaciones de la legislación y otra normativa de referencia, así como otros temas de actualidad relacionados con la seguridad alimentaria, se encuentran disponibles en la página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): / Gli aggiornamenti della legislazione e altri regolamenti di riferimento, nonché altre questioni attuali relative alla sicurezza alimentare, sono disponibili sul sito web dell'Agenzia spagnola per la sicurezza alimentare e la nutrizione (AECOSAN): / Updates of legislation and other relevant regulations, as well as other current issues related to food safety, are available on the website of the Spanish Agency for Food Safety and Nutrition (AECOSAN): / Les mises à jour de la législation et d'autres réglementations pertinentes, ainsi que d'autres questions d'actualité liées à la sécurité alimentaire, sont disponibles sur le site web de l'Agence espagnole pour la sécurité alimentaire et la nutrition (AECOSAN) : / As actualizações da legislação e de outros regulamentos relevantes, bem como outras questões actuais relacionadas com a segurança alimentar, estão disponíveis no sítio Web da Agência Espanhola de Segurança Alimentar e Nutricional (AECOSAN):

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/legislacion_seg_alimentaria.htm

8. ETIQUETAS / ETICHETTE / LABELS / ÉTIQUETTES / RÓTULOS

ETIQUETA DE LA PIEZA-BOLSA / ETICHETTA DELLA PORZIONE-BUSTA / PRODUCT LABEL-BAG / ÉTIQUETTE DE LA PIÈCE-SAC / ETIQUETA DA PEÇA-SACO



ETIQUETA DE LA CAJA / ETICHETTA DELLA SCATOLA / BOX LABEL / ÉTIQUETTE DE LA BOÎTE / ETIQUETA DA CAIXA

4369 PULPO ULTRACONGELADO / POLPO SURGELATO /QUICK FROZEN OCTOPUS/ POLVO ULTRACONGELADO/POULPE SURGELE

3/4 Kg

(Octopus vulgaris) (OCC)
Fecha de congelacion / Congelato il / Frozen on / Congelado em/ Produit congelé le: dd/mm/yyyy
Consumir preferentemente antes del/Da consumarsi preferibilmente entro il/Best before/ Consumir de preferencia antes de/A consommer de preference avant le: dd/mm/yyyy
Pescado en / Pescato in / Caught in / Capturado no/Pèche dans: Atlántico, centro-oriental/Atlantico centro-orientale/ Atlantic, Eastern Central/ Atlântico Centro-Este/ Atlantique, centre-est. FAO 34
Lotto / Lote / Lot / Lote/ Lot: xxxx
Arte de pesca/ Atrezzi di pesca/ Fishing gear/Arte de pesca/Engins de pèche: Nasas y trampas/ Nasse e trappole / Pots and traps / Nassas e armadilhas/ Casiers et pièges
Mantener a -18ºC. Una vez descongelado, no volver a congelar, mantener a temperatura de refrigeración (0-4ºC). Consumir dentro de las 24 horas siguientes previo cocinado./ Conservare a -18ºC. Una volta scongelato non ricongelare, conservare a temperatura di frigorifero (0-4ºC). Consumare entro 24 ore previa cottura./ Keep at -18ºC. Do not refreeze once defrosted, keep at refrigeration temperature (0-4ºC). Cook before eating between 24 hours after defrosting. / Manter a -18ºC. Após descongelar o produto, não volte a congelar, manter a temperatura de refrigeração (0-4ºC). Consumir até 24 horas após o cozimento. / Maintenir à -18°C. Une fois décongelé ne pas le recongeler, conserver à température de réfrigération (0-4ºC). Consommer dans les 24 heures après cuisson.Ingredientes/Ingredienti/Ingredient/Ingredientes/Ingrèdients: Pulpo(**MOLUSCOS**), agua, sal, corrector de acidez (E-330, E-331)/ Polpo(**MOLLUSCHI**), acqua, sale, correttore di aciditá (E-330, E-331)/ Octopus(**MOLUSCS**), water, salt, acidity corrector (E-330,E-331)/ Polvo(**MOLUSCOS**), água, sal, corrector de acidez (E-330, E-331)/ Poulpe(**MOLLUSQUES**), eau, sel, correcteur d'acidité (E-330, E-331)
INFORMACION NUTRICIONAL/ DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/NUTRITION DECLARATION / DECLARAÇAO NUTRICIONAL/DÉCLARATION NUTRITIONELLE (100g):

Valor energético/Energia/Energy /Energia/Énergie	167 Kj/40 Kcal
Grasas/Grassi/Fat/Lípidos/Graisses de las cuales saturadas/di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dos quais saturados/Dont saturés	0,5 g 0,2 g
Hidratos de carbono/Carboidrati/Carbohydrate/Hidratos de carbono /Glucides de los cuales azúcares /di cui zuccheri/of which sugars/ dos quais açúcares /Dont sucrés	0 g 0 g
Proteínas/Proteine/Proteins/Proteinas/Protéines	8,7 g
Sal/Sale/Salt/Sal/Sel	1,5 g

WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L. C/Verdeal S/N 36957 Domaio-Moaña (Pontevedra) ESPAÑA (+34) 986-122549.www.wofco-ltd.com. info@wofco-ltd.com

PESO NETO / PESO NETTO / NET WEIGHT / PESO LIQUIDO/POIS NET: XX Kg

(01)98436565917159(3103)PN(15)YYMMDD(10)LOTE

9. FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO/ FOTOGRAFIA DEL PRODOTTO/ PRODUCT PHOTOGRAPHY/PHOTOGRAPHIE DU PRODUIT/FOTOGRAFIA DO PRODUTO

10. OBSERVACIONES / OSSERVAZIONI / OBSERVATIONS / OBSERVATIONS / OBSERVAÇÕES

11. ACEPTACIÓN / ACCETTAZIONE / ACCEPTANCE / ACCEPTATION / ACEITAÇÃO

DEPARTAMENTO / DIPARTIMENTO / DEPARTMENT / DÉPARTEMENT / DEPARTAMENTO	PRODUCCIÓN / PRODUZIONE / PRODUCTION / PRODUÇÃO	COMERCIAL / COMMERCIALE / COMMERCIAL / COMERCIAL	CALIDAD / QUALITÀ / QUALITY / QUALITÉ / QUALIDADE
NOMBRE / NOME / NAME / NOM / NOME	*LUPE LÓPEZ MOLINOS*	*JOSE GARCIA*	*JOSÉ LUIS REY*
FIRMA / SIGNATURE / ASSINATURA		WORLDWIDE FISHING COMPANY five oceans seafood WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L. Camiño Laranxo nº17 Int - 36210 Vigo Pontevedra (España) B-94.135.779	