



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

CÓDIGO / CODICE / CODE / CODE / CODIGO	004796				FECHA/DATA/DATE/DATE
DENOMINACIÓN INTERNA	PULPO 4/6KG BDJA 15KG APRX				05/09/2023
DENOMINACIÓN COMERCIAL	PULPO ULTRACONGELADO				REVISIÓN/REVISIONE/ REVIEW/RÉVISION/REVISÃO
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	POLPO SURGELATO				02/06/2025
TRADE NAME	QUICK-FROZEN OCTOPUS				ED. 02
NOM COMMERCIAL	POULPE SURGELÉ				
DESIGNAÇÃO COMERCIAL	POLVO ULTRACONGELADO				

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. 3a FAO: OCC
2.1.4. CAPTURADO EN / PESCADO NEL / CAUGHT IN / PÊCHÉ DANS / CAPTURADO NO		
FAO 21 - Atlántico NorOeste/Atlántico nord-occidental/Atlantic, Northwest/Atlantique, nord-ouest/Atlântico Noroeste	FAO 27 - Atlántico NorEste/Atlántico nord-orientale/Atlantic, Northeast/Atlantique, nord-est/Atlântico Nordeste	
FAO 31 - Atlántico Centro-Oeste/Atlántico centro-occidental/Atlantic, Western Central/Atlantique, centre-ouest/Atlântico Centro-O	FAO 34 - Atlántico Centro-Este / Atlántico centro-orientale / Atlantic, Eastern Central / Atlantique, centre-est / Atlântico Centro-Este	
FAO 41 - Atlántico SurOeste/Atlántico sud-occidental/Atlantic, Southwest/Atlantique, sud-ouest/Atlântico Sudoeste	FAO 47 - Atlántico SurEste/Atlántico sud-orientale/Atlantic, Southeast/Atlantique, sud-est/Atlântico Sudeste	
FAO 51 - Índico Oeste/Océano Indiano occidental/Indian Ocean, Western / Océan Indien, ouest / Oceano Índico Occidental	FAO 57 - Índico Este/Océano Indiano oriental/Indian Ocean, Eastern/Océan Indien, est/Océano Índico Oriental	
FAO 61 - Pacífico NorOeste/Pacífico nord-occidental/Pacific, Northwest/Pacifique, nord-ouest/Pacífico Noroeste	FAO 71 - Pacífico, centro-occidental/Pacífico centro-occidental/Pacific, Western Central/Pacifique, centre-ouest/Pacífico Centro-O	
FAO 77 - Pacífico, centro-oriental/Pacífico centro-oriental/Pacific, Eastern Central/Pacifique, centre-est/Pacífico Centro-Este	FAO 87 - Pacífico, sudoriental/Pacífico sud-orientale/Pacific, Southeast/Pacifique, sud-est/Pacífico Sureste	
2.1.5. ARTE DE PESCA / ATTREZZI DA PESCA / FISHING GEARS / ENGINES 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	4/6 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 DECLARATION DES RADIATIONS ET DES ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS DECLARAÇÃO DE RADIAÇÕES E ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS	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 genéticamente; 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 ALLERGENI ALLERGENS ALLERGÈNE ALERGENOS	Contiene (C) señalado en la tabla. Puede contener trazas (T) señalado en la tabla, si aplica. Contiene (C) indicato in tabella. Può contenere tracce (T) indicate in tabella, se applicabile. Contains (C) indicated in the table. It may contain traces (T) indicated in the table, if applicable. Contient (C) comme indiqué dans le tableau. Peut contenir des traces (T) indiquées dans le tableau, le cas échéant. 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 AMBIENTAL/ETICHETTA AMBIENTALE/ENVIRONMENTAL LABEL	La codificación del empaque 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 decision 97/129 / CE A codificação da embalagem e as indicações para descarte, da Decisão 97/129 / CE	

3. ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS / SPECIFICHE LOGISTICHE / LOGISTICS SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS 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/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA	Bandeja/Vassoio/Tray/Plateau/Bandeja (REF: Bandeja PET transparente)	460 x 320 x 55 mm
3.2.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO		Peso Envase/Peso Imballaggio/Weight Packaging/Poids Emballage/Peso do embalagem	58 g (±3%)
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)		Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar	4000-6000 g

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

3.3.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM	MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA	Caja/Scatola/Master/Boîte/Caixa (REF: Caja anónima blanca)	480 x 340 x 210 mm
3.3.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO		Peso Envase/Peso Imballaggio/Weight Packaging/Poids Emballage/Peso do embalagem	814 g (±5%)
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)		Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar	15 Kg aprox

3.4. PALETIZADO/PALLETIZZATO/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	URAA/ALTEZZA/HEIGHT/AUTEUR/ALTI	Kg PALET	TOTAL PALET (m)
	ESTANDAR (800x1200)	50	4 Planas + 2 Punta	9 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)	2504796+PN+DC
3.5.2. GTIN14 (Caja / Scatola / Master / Boîte / Caixa)	98436607570960
3.5.3. GSI 128	(01)98436607570960(3103)PN(15)YYMMDD(10)LOTE



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

WORLDWIDE FISHING COMPANY S.L.



INFORMACION DE LA EMPRESA / COMPANY INFORMATION

NOMBRE EMPRESA / COMPANY NAME WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.
DIRECCIÓN / ADDRESS Camiño Laranxo Num 17 Int. 36216 - Vigo (Pontevedra)
PAÍS / COUNTRY ESPAÑA

CIF B94135779
TELEFONO / PHONE (+34) 986122549

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

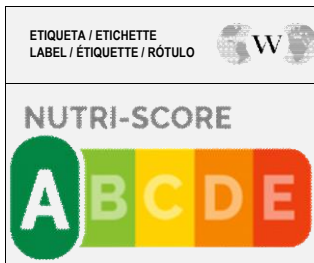
- 4.1. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO, DISTRIBUZIONE E TRASPORTO
STORAGE, DISTRIBUTION AND TRANSPORT TEMPERATURE
TEMPÉRATURE DE STOCKAGE, DE DISTRIBUTION ET DE TRANSPORT
TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE
- Conservar a temperatura de -18±3°C.
Conservare a -18 ± 3 °C.
Store at -18 ± 3 °C.
Conservar a -18± 3 °C.
Armazenar a uma temperatura de -18±3°C.
- 4.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/VIE UTILE/VIDA UTIL
- 24 meses desde producción/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 AAOFFDDMM (10 dígitos/cifre/digits/chiffres/dígitos, OF: Orden Fabricación/Ordine Produzione/Production Order/Comande Fabrication/Ordem de fabrico (4 dígitos/cifre/digits/chiffres/dígitos)
AA-Mm/Anno/Year/Année/Ano (2 dígitos/cifre/digits/chiffres/dígitos) + MM: Mes/Mese/Month/Mois/Mês (2 dígitos/cifre/digits/chiffres/dígitos) + DD: Día/Giorno/Day/Jour/Dia (2 dígitos/cifre/digits/chiffres/dígitos)
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 defrosted, 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./Conservar 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 75°C 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
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
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
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.
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
- UTILIZZO PREVISTO
- EXPECTED USE
- UTILISATION PRÉVUE
- USO ESPERADO

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	Porción/por/porção (100g)	%RI*	Por porción/por porção (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/ FATI/ 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 azúcares/ 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%

* 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 indivíduos podem variar dependendo da idade, sexo e atividade 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 ORGANOLETICHE/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/Típica 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 ENDOMAGÉES/PEÇAS PARTIDAS OU DANIFICADAS: Ausencia/Assenti/Absent/Absent/Ausência

6. CONTROLES DE CALIDAD/ CONTROLLI DI QULIATA/QUALITY CONTROLS/CONTROLES DE QUALITE/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 / Piomb / Chumbo(Pb)	0,3 mg/Kg
Cadmio / Cadmio / Cadmium / Cadmium / Cádmiu (Cd)	1 mg/Kg
Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúriu (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 / Mélatine / Melamina	2,5 mg/kg



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



INFORMACION DE LA EMPRESA / COMPANY INFORMATION

NOMBRE EMPRESA / COMPANY NAME WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.
DIRECCIÓN / ADDRESS Camiño Laranxo Num 17 Int. 36216 - Vigo (Pontevedra)
PAÍS / COUNTRY ESPAÑA

CIF B94135779
TELÉFONO / PHONE (+34) 986122549

7. LEGISLACION / LEGISLAZIONE / LEGISLATION / LEGISLATION / LEGISLAÇÃO

Higiene y seguridad alimentaria Reglamentos (CE) nº: 178/2002 - 852/2004 (y posteriores modificaciones)
Etiquetado Reglamentos (CE) nº: 1379/2013 - 1169/2011 (y posteriores modificaciones)
Envases Reglamentos (CE) nº: 1935/2004 - 10/2011 (y posteriores modificaciones)
Microbiología Reglamentos (CE) nº: 2073/2005 (y posteriores modificaciones)
Aditivos Reglamentos (CE) nº: 1333/2008 - 1334/2008 (y posteriores modificaciones)
Metales Reglamento (CE) nº 915/2023 (y posteriores modificaciones)

PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos
Sustancias Perfluorocarbonadas
Acrilamida
Pesticidas
Antibióticos

Reglamento (CE) nº 915/2023 (y posteriores modificaciones)
Reglamento (UE) nº 1881/2006 (y posteriores modificaciones) Reglamento (UE) nº 2022/2388
Reglamento (CE) nº 5158/2017 (y posteriores modificaciones)
Reglamento (CE) nº 396/2005 (y posteriores modificaciones)
Reglamento (CE) nº 371/2010 (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 atualizações da legislação e de outros regulamentos relevantes, bem como outras questões atuais 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

4769 PULPO ULTRACONGELADO / POLPO SURGELATO / QUICK FROZEN OCTOPUS / POLVO ULTRACONGELADO / POULPE SURGELE
(OCTOPUS VULGARIS) (OCC) **4/6 KG**
FECHA DE CONGELACION / CONGELATO IL / FROZEN ON / CONGELADO EM / PRODUIT CONGELÉ LE: DD/MM/YYYY
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL/DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL/BEFORE/ CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DE/À CONSUMER DE PREFERENCE AVANT LE: DD/MM/YYYY
PESCADO EN / PESCADO IN / CAUGHT IN / CAPTURADO NO/PÊCHE DANS
LOTTO / LOTE / LOT / LOTE/ LOT: XXXX
ARTE DE PESCA/ ATREZZI DI PESCA/ FISHING GEAR/ARTE DE PESCA/ENGINS DE PÊCHE:

MANTENER A -18°C. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR. MANTENER A TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN (0-4°C). CONSUMIR DENTRO DE LAS 24 HORAS SIGUIENTES PREVIO COCINADO/ CONSERVARE A -18°C. UNA VOLTA SCONGELATO NON RICONGELARE. CONSERVARE A TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (0-4°C). CONSUMARE ENTRO 24 ORE PREVIA COTTURA/ KEEP AT -18°C. DO NOT REFREEZE ONCE DEFROSTED. KEEP AT REFRIGERATION TEMPERATURE (0-4°C). COOK BEFORE EATING BETWEEN 24 HOURS AFTER DEFROSTING. / MANTER A -18°C. APÓS DESCONGELAR O PRODUTO, NÃO VOLTE A CONGELAR. MANTER A TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO (0-4°C). CONSUMIR ATÉ 24 HORAS APÓS O COZIMENTO. / MAINTENIR A -18°C. UNE FOIS DECONGÈLE NE PAS LE RECONGELER, CONSERVER A TEMPERATURE DE REFRIGÉRATION (0-4°C). CONSUMER DANS LES 24 HEURES APRES CUISSON

INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENT/INGREDIENTES/INGREDIENTS: 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, REGULATEUR D'ACIDITÉ (E-330, E-331) / POLVO(MOLUSCO), AGUA, SAL, REGULADOR DE ACIDEZ (E-330, E-331)

PUEDEN CONTENER TRAZAS DE PESCADO Y CRUSTÁCEOS/ PUO CONTENERE TRACCE DI PESCE E CROSTACEI/ IT MAY CONTAIN TRACES OF FISH AND CRUSTACEANS/ IL PEUT CONTENIR DES TRACES DE POISSON ET DE CRUSTACÉS/ PODE CONTER VESTÍGIOS DE PEIXE E CRUSTÁCEOS.

INFORMACION NUTRICIONAL/ DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/ NUTRITION DECLARATION / DECLARAÇÃO NUTRICIONAL/ DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (100G):

VALOR ENERGÉTICO/ENERGIA/ENERGY /ENERGIA/ÉNERGIE: 182 KJ/44 KCAL
GRASAS/GRASSI/FAT/LÍPIDOS/GRAISSES: 1 G

DE LAS CUALES SATURADAS/DI CUI ACIDI GRASSI SATURI/ OF WHICH SATURATES/ DOS QUAIS SATURADOS/DONT SATURÉS: 0.2 G

HIDRATOS DE CARBONO/CARBONIDRATI/CARBOHYDRATE/HIDRATOS DE CARBONO/ GLUCIDES: 0.2 G

DE LOS CUALES AZÚCARES /DI CUI ZUCCHERI/OF WHICH SUGARS/ DOS QUAIS AÇÚCARES /DONT SUCRÉS: 0 G

PROTEÍNAS/PROTEINE/PROTEINS/PROTEÍNAS/PROTÉINES: 8.5 G

SAL/SALE/SALT/SEL: 2.1 G

WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L. C/VERDEAL S/N 36957 DOMAIO-MOANA (PONTEVEDRA) ESPAÑA (+34) 986-122549.WWW.WOFECO-LTD.COM. INFO@WOFECO-LTD.COM

PESO NETO / PESO NETTO / NET WEIGHT / PESO LÍQUIDO/POIS NET: XX KG



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

4769 PULPO ULTRACONGELADO / POLPO SURGELATO / QUICK FROZEN OCTOPUS / POLVO ULTRACONGELADO / POULPE SURGELE
(OCTOPUS VULGARIS) (OCC) **4/6 KG**
FECHA DE CONGELACION / CONGELATO IL / FROZEN ON / CONGELADO EM / PRODUIT CONGELÉ LE: DD/MM/YYYY
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL/DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL/BEFORE/ CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DE/À CONSUMER DE PREFERENCE AVANT LE: DD/MM/YYYY
PESCADO EN / PESCADO IN / CAUGHT IN / CAPTURADO NO/PÊCHE DANS
LOTTO / LOTE / LOT / LOTE/ LOT: XXXX
ARTE DE PESCA/ ATREZZI DI PESCA/ FISHING GEAR/ARTE DE PESCA/ENGINS DE PÊCHE:

MANTENER A -18°C. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR. MANTENER A TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN (0-4°C). CONSUMIR DENTRO DE LAS 24 HORAS SIGUIENTES PREVIO COCINADO/ CONSERVARE A -18°C. UNA VOLTA SCONGELATO NON RICONGELARE. CONSERVARE A TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (0-4°C). CONSUMARE ENTRO 24 ORE PREVIA COTTURA/ KEEP AT -18°C. DO NOT REFREEZE ONCE DEFROSTED. KEEP AT REFRIGERATION TEMPERATURE (0-4°C). COOK BEFORE EATING BETWEEN 24 HOURS AFTER DEFROSTING. / MANTER A -18°C. APÓS DESCONGELAR O PRODUTO, NÃO VOLTE A CONGELAR. MANTER A TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO (0-4°C). CONSUMIR ATÉ 24 HORAS APÓS O COZIMENTO. / MAINTENIR A -18°C. UNE FOIS DECONGÈLE NE PAS LE RECONGELER, CONSERVER A TEMPERATURE DE REFRIGÉRATION (0-4°C). CONSUMER DANS LES 24 HEURES APRES CUISSON

INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENT/INGREDIENTES/INGREDIENTS: 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, REGULATEUR D'ACIDITÉ (E-330, E-331) / POLVO(MOLUSCO), AGUA, SAL, REGULADOR DE ACIDEZ (E-330, E-331)

PUEDEN CONTENER TRAZAS DE PESCADO Y CRUSTÁCEOS/ PUO CONTENERE TRACCE DI PESCE E CROSTACEI/ IT MAY CONTAIN TRACES OF FISH AND CRUSTACEANS/ IL PEUT CONTENIR DES TRACES DE POISSON ET DE CRUSTACÉS/ PODE CONTER VESTÍGIOS DE PEIXE E CRUSTÁCEOS.

INFORMACION NUTRICIONAL/ DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/ NUTRITION DECLARATION / DECLARAÇÃO NUTRICIONAL/ DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (100G):

VALOR ENERGÉTICO/ENERGIA/ENERGY /ENERGIA/ÉNERGIE: 182 KJ/44 KCAL
GRASAS/GRASSI/FAT/LÍPIDOS/GRAISSES: 1 G

DE LAS CUALES SATURADAS/DI CUI ACIDI GRASSI SATURI/ OF WHICH SATURATES/ DOS QUAIS SATURADOS/DONT SATURÉS: 0.2 G

HIDRATOS DE CARBONO/CARBONIDRATI/CARBOHYDRATE/HIDRATOS DE CARBONO/ GLUCIDES: 0.2 G

DE LOS CUALES AZÚCARES /DI CUI ZUCCHERI/OF WHICH SUGARS/ DOS QUAIS AÇÚCARES /DONT SUCRÉS: 0 G

PROTEÍNAS/PROTEINE/PROTEINS/PROTEÍNAS/PROTÉINES: 8.5 G

SAL/SALE/SALT/SEL: 2.1 G

WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L. C/VERDEAL S/N 36957 DOMAIO-MOANA (PONTEVEDRA) ESPAÑA (+34) 986-122549.WWW.WOFECO-LTD.COM. INFO@WOFECO-LTD.COM

PESO NETO / PESO NETTO / NET WEIGHT / PESO LÍQUIDO/POIS NET: XX KG



CARTONE
PAP 20
RACCOLTA CARTA
Verifica le disposizioni del tuo comune

9. FOTOGRAFIA 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 / DEPARTAMENTO / 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. Calle Verdeal, S/N-Domaio, Moaña 36957 Pontevedra (España) B-94135779	