

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA / INFORMAZIONI AZIENDALI / COMPANY INFORMATION / INFORMATIONS SUR L'ENTREPRISE / INFORMAÇÕES DA EMPRESA

NOMBRE DE LA EMPRESA / NOME DELLA DITTA / COMPANY NAME / NOM DE L'ENTREPRISE / NOME DA EMPRESA: **WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.**
 CIF: **B94135779**
 DIRECCIÓN / DIREZIONE / ADDRESS / ADRESSE / MORADA: **Cmiño, Laranoo Num 17 Int. 36216 - (Vigo) - Pontevedra**
 PAÍS / NAZIONE / COUNTRY / PAYS / PAIS: **ESPAÑA**
 TELEFONO / TELEFONO / PHONE / TÉLÉPHONE / TELEFONE: **(+34) 986122549**

FECHA / DATA / DATE / DATE / DATA: **12/02/2021**
 REVISIÓN / REVISIONE / REVIEW / RÉVISION / REVISÃO: **12/09/2023**
 ED.: **02**

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

CÓDIGO / CODICE / CODE / CODE / CODIGO:	000274		
DENOMINACIÓN INTERNA	CALAMAR PATAG 4L 5 KG APRX C WOFCO		
DENOMINACIÓN COMERCIAL	CALAMAR PATAGONICO ULTRACONGELADO		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CALAMARO PATAGONICO SURGELATO		
TRADE NAME	QUICK-FROZEN PATAGONIAN SQUID		
NOM COMMERCIAL	CALMAR DE PATAGONIA SURGELÉ		
DESIGNAÇÃO COMERCIAL	LULA PATAGONICA ULTRACONGELADA		

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)	Calamar patagónico / Calamario patagonico / Squid / Calmar patagonie / Lula	Molusco/molluschi/Molluscs/Mollusques/Molusco
2.1.2. INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGRÉDIENTS/INGREDIENTES	Calamar patagónico(MOLLUSCO) / Calamario patagonico(MOLLUSCHI) / Squid(MOLLUSCS) / Calmar patagonie(MOLLUSQUE) / Lula (MOLLUSCO)	
2.1.3. DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME / DENOMINAÇÃO CIENTÍFICA - ALFA FAO 3	Loligo patagonica/Doryteuthis gahi/Loligo gahi	Código 3 α FAO: SQP
2.1.4. CAPTURADO EN / PESCAO NEL / CAUGHT IN / PÊCHÉ DANS / CAPTURADO NO	FAO 41 - Atlántico Sur/Oeste / Atlantico sud-occidentale / Atlantic, Southwest / Atlantique, sud-ouest / Atlântico Sudoeste	
2.1.5. ARTE DE PESCA / ATTREZZI DA PESCA / FISHING GEARS / ENGINES DE PÊCHE / ARTE DE PESCA	Sedales y anzuelos / Ami e palangari / Hooks and lines / Lignes et hameçons / Anzóis e aparelhos de anzol	
2.1.6. GLASEO / GLASSATURA / GLAZING / GLACE / GELO	Redes de arrastre / Reti da traino / Trawls / Chaluts / Redes de arrastar	
2.1.7. TIPO DE CORTE/TIPO DI TAGLIO/TYPO DE CUT/TYPO DE DÉCOUPE/TIPO DE CORTE	Protección/ Protezione/ Protection/Protecteur/Proteção	
2.1.8. ANCHO DE CORTE / LARGHEZZA DEL TAGLIO / CUTTING WIDTH/LARGEUR DE COUPE / LARGURA DE CORTE	Entero/Intero/Whole/Entier/inteiro	
2.1.9. GRAMAJE / TALLA - GRAMMATURA/FORMATO - WEIGHT/SIZE - POIDS/ TAILLE - PESO / TAMANHO	10/13 cm (Tolerancia/Toleranza/Tolerance/Tolérance/Tolerância ±2cm)	

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 RADIACTIONS 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.

2.2.2. PARÁSITOS/PARASITI/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.



2.2.3. 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.Producto que requer tratamento térmico para consumo.

2.2.5. ETIQUETADO AMBIENTAL/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



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

3.1. 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. 30 meses desde la congelación/30 mesi dal congelamento/30 mois après la congélation/30 meses de congelamento
3.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE/VE UTELE/VIDA ÚTIL	Conservar a temperatura de congelación (-18±3°C). Una vez descongelado, mantener a temperatura de refrigeración (0-4°C) y consumir antes de 24 horas. / Store at frozen temperature (-18±3°C). Once defrosted, keep at refrigeration temperature (0-4°C) and consume within 24hours./Conservare a temperatura congelata (-18±3°C). Una volta scongelato, conservare a temperatura di frigorifero (0-4°C) e consumare entro 24ore./Conserver à température congelée (-18±3°C). Une fois décongelé, conserver à température de réfrigération (0-4°C) et consommer dans les 24heures./Armazenar em temperatura congelada (-18±3°C). Depois de descongelado, manter em temperatura de refrigeração (0-4°C) e consumir em 24horas.
3.3. CONDICIONES EN EL HOGAR/CONDIZIONI DI LUOGO/ CONDITION OF PLACE /ÉTAT DE LA MAISON/ CONDIÇÕES DA LAR	
3.4. USO PREVISTO UTILIZZO PREVISTO EXPECTED USE UTILISATION PRÉVUE USO ESPERADO	Producto con requerimiento de tratamiento térmico para su consumo. Una vez descongelado, no volver a congelar. Prodotto che richiede un trattamento termico per il consumo. Una volta scongelato, non ricongelare. Product requiring heat treatment for consumption. Once defrosted, do not refreeze. Le produit nécessite un traitement thermique avant d'être consommé. Une fois décongelé, ne pas recongeler. Produto com necessidade de tratamento térmico para consumo. Depois de descongelado, não volte a congelar.

4. ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS / SPECIFICHE LOGISTICHE / LOGISTICS SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS LOGISTIQUES / ESPECIFICAÇÕES DE LOGÍSTICA

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

4.1.1. PRESENTACIÓN/ PRESENTAZIONE / PRESENTATION/ PRESENTATION / APRESENTAÇÃO Bloque / Blocco / Block / Bloc / Bloco

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

4.2.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA Bolsa/Busta/Bag/Sac/Bolsa
 4.2.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar
 4.2.3. PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO) N/A

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

4.3.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING/EMBALLAGE/EMBALAGEM MEDIDA/MISURA/MEASURE/MESURE/MEDIDA Caja/Scatola/Master/Boite/Caixa 290 x 210 x 115 mm
 4.3.2. COMPOSICIÓN/COMPOSIZIONE/COMPOSITION/COMPOSITION/COMPOSIÇÃO Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use/Usage alimentaire/Usò alimentar
 4.3.3. PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING) / POIDS NET (SANS GLACE) / PESO LÍQUIDO (SEM O GELO) 5 Kg aprox.

4.4. PALETIZADO/PALLETIZZATO/PALETIZED/PALETTISATION/PALETIZAÇÃO

4.4.1. CAJA/SCATOLA/BOX/BOÏTE/CAIXAS - CAJAS POR PALLET / SCATOLA PER PALLET / BOXES PER PALLET/ BOÏTES PER PALLET - CAIXAS POR PALETE	ESTANDAR	PALÉ	Base	Altura/Altezza/Height/Hauteur/Altura	Kg Palet	Total Palet (m)
		196	14	14	0,0 Kg	1,81 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

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

4.5.1. GTIN13 N/A
 4.5.2. GTIN14 N/A
 4.5.3. GSI 128 N/A

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

Por/per/iper/par/por(100gr)	VALOR/VALOR/VALUE/VALEUR/VALOR
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA/ ENERGY / ÉNERGIE / ENERGIA	385 kJ
	92 kCal
GRASAS/GRASSI/ FATI GRAISSES /LÍPIDOS	1,4 g
De las cuales saturadas/ Di cui acidi grassi saturati/ Of which saturates/ dont saturés/ dos quais ácidos gordos saturados	0,4 g
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	3,1 g
De los cuales azúcares/ di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ dos quais açúcare	0,5 g
PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN/PROTEINES/PROTEÍNAS	15,6 g
SAL/ SALE/ SALT/ SELU/ SAL	0,44 g

5.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS/ CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS/ORGANOLEPTICAS

5.2.1 COLOR/COLORE/COLOUR/COULEUR/ COR	Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/Característica da espécie
5.2.2 OLOR/ODORE/ODOR/ODEUR/CHEIRO	Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/ caractéristique de l'espèce / caracteristica da espécie
5.2.3 SABOR/GUSTO/TASTE/GOÛT/GOSTO	Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/característica da espécie
5.2.4 TEXTURA/CONSISTENZA/TEXTURE/ TEXTURE/TEXTURA	Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species/caractéristique de l'espèce/Característico da espécie

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

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

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE
Piomo / Piombo / Lead / Plomb / Chumbo(Pb)	0,3 mg/Kg
Cadmio / Cádmió / Cadmium / Cadmium / Cádmió (Cd)	1 mg/Kg
Mercurio / Mercurio / Mercury / Mercure / Mercúrio (Hg)	0,3 mg/Kg

6.2. MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL/ MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICO

ANÁLISIS/ ANÁLISE/ ANALYSIS / ANALYSE / ANALISE	LÍMITE/LIMITE/LIMIT/LIMITE/ LIMITE
Aerobios mesófilos	< 10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias totales	< 10 ⁷ 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
Melamina / Melamina / Melamine / Mélamine / Melamina	2,5 mg/kg

6.3 LEGISLACION/LEGISLAZIONE/LEGISLATION/LÉGISLATION/LEGISLAÇÃO

Higiene y seguridad alimentaria	Reglamentos (CE) nº: 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 (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 915/2003 (y posteriores modificaciones)
PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos	Reglamento (CE) nº 915/2003 (y posteriores modificaciones)
Acrilamida	Reglamento (CE) nº 5158/2017 (y posteriores modificaciones)
Pesticidas	Reglamento (CE) nº 396/2005 (y posteriores modificaciones)
Antibióticos	Reglamento (CE) nº 37/2010 (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'Agencia 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 atuais relacionadas com a segurança alimentar, estão disponíveis no site Web da Agência Espanhola de Segurança Alimentar e Nutricional (AECOSAN):

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

7. ETIQUETAS / ETICHETTE / LABELS / ÉTIQUETTES / RÓTULOS



CALAMAR PATAGÓNICO

LULA PATAGONICA
CALAMARO PATAGONICO
CALAMAR
PATAGONIAN SQUID

TINTENFISCH
LIGNJA PATAGONIKA
PATAGONSKI LIGNJI
KALAMARI PATAGONIAZ

ORIGEN / ORIGIN / ORIGINE / ORIGIN / ORIGIN / Herkunft / Zemlja porijekla / Porišje / Προέλευση

Falkland Islands

Producto ultracongelado.
Producto ultracongelado.
Producto surgelado.
Quick-frozen product.

Telgelfrorenes Produkt.
Duboko smrznuti proizvod.
Gliboko zamrznjen izdelak.
Προϊόντα κρυοεπεξεργασίας.

-18°C

ES CONSERVACIÓN: Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar. Consumir dentro de las 24 h siguientes permito cocinado.

FR CONSERVATION: Maintenir surgelé à -18°C. Une fois décongelé, ne refaire pas le congélateur. Consommer dans les 24 heures après cuisson.

HR NACIJANJE: Čuvati na temperaturi od -18°C. Jednom odmrznut proizvod ne smije se više zamrzavati. Spremiti 24 h nakon odmrznutja.

PT CONSERVAÇÃO: Manter a -18°C. Após descongelar o produto, não voltar a congelar. Consumir até 24 horas após a descongelação. Consumir cozido.

EN CONSERVATION: Keep at -18°C. Do not refreeze once defrosted. Cook before eating.

SL OHRANJANJE: Hraniti pri temperaturi pod -18°C. Odmrznjen živilski ne zamrzujte ponovno. Pred uporabo temeljito obdelajte.

IT CONSERVAZIONE: Conservare a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare. Consumare in frigorifero e consumare entro 24 ore previa cottura.

DE ERHALTUNG: Bei -18°C or kälter lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Verzehren und gut kochen innerhalb eines Tages.

GR ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ: Διατηρείται στους -18°C. Με την αποσυμπίεση του προϊόντος, να μην επαναμπακαλινοποιηθεί. Να καταναλωθεί προετοιμασμένο μέσα σε 24 ώρες από την απομύηση.

1. Productor / 2. Lote / 3. Fecha de congelación / 4. Consumir preferentemente antes del / 5. Peso neto aprox. - Ver en el lateral.

1. Producteur / 2. Lot / 3. Date de congélation / 4. A consommer de préférence avant le / 5. Poids net approx. - Voir dans le latéral.

1. Proizvođač / 2. Lot / 3. Zamrznuto dana / 4. Najbolje upotrijebiti do / 5. Neto težina cca. Otkusiti na lijevnoj strani.

1. Proizvođač / 2. Lot / 3. Datum zamrzavanja / 4. Upotrijebiti najranije do / 5. Neto težina cca. Otkusiti na lijevoj strani.

1. Proizvođač / 2. Lot / 3. Datum zamrzavanja / 4. Upotrijebiti najranije do / 5. Neto težina cca. Otkusiti na lijevoj strani.

1. Proizvođač / 2. Lot / 3. Datum zamrzavanja / 4. Najbolje upotrijebiti do / 5. Neto težina cca. Otkusiti na lijevoj strani.

1. Proizvođač / 2. Lot / 3. Datum zamrzavanja / 4. Najbolje upotrijebiti do / 5. Neto težina cca. Otkusiti na lijevoj strani.

1. Proizvođač / 2. Lot / 3. Datum zamrzavanja / 4. Najbolje upotrijebiti do / 5. Neto težina cca. Otkusiti na lijevoj strani.

CALAMAR PATAGÓNICO / LULA PATAGONICA CALAMARO PATAGONICO / CALMAR PATAGONIAN SQUID / TINTENFISCH LIGNJA PATAGONIKA / PATAGONSKI LIGNJI KALAMARI PATAGONIAZ

1. ES 12.08090/PO CE 4L

2. R123B12308 3. 26/02/2023

4. 26/08/2025 5. 5 kg aprox./Circa

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



9. OBSERVACIONES / OSSERVAZIONI / OBSERVATIONS / OBSERVATIONS / OBSERVAÇÕES

FIRMA DEPARTAMENTO DE CALIDAD	FIRMA Y FECHA CLIENTE
<p>WORLDWIDE FISHING COMPANY WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L. Camino de Foz de Lousas, 14 - 36216 Vigo Pontevedra (España) B-94.135.779</p>	