

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION**

NOME COMMERCIALE : **Lombi di merluzzo sudafricano MSC senza pelle.**

SALES NAME: **MSC Cape hake loins skinless.**

NOME SCIENTIFICO / SCIENTIFIC NAME: *Merluccius capensis / paradoxus*.

ZONA CATTURA / CATCH NAME: Atlantico Sudorientale, FAO 47 / Southeast Atlantic, FAO 47.

ORIGINE / ORIGIN: Namibia.

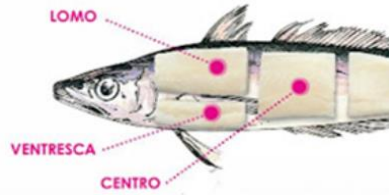
ATTREZZI DA PESCA / FISHING GEAR: RETI DA TRAINO / Trawls.

PRESENTAZIONE :Lombi di merluzzo sudafricano MSC senza pelle , surgelato , IQF.

Il lombo e' una delle parti del filetto.

PRESENTAZIONE: *MSC Cape hake loins skinless, deep frozen, IQF.*

The loins correspond to a part of the fillets.

**CERTIFICAZIONE FABRICA DI PRODUZIONE / PRODUCTION SITE CERTIFICATION**

AUTORITA' SANITARIE
HEALTH AUTHORITY



IFS/BRC

**PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT PRESENTATION**

| | | |
|----------------------------|-------------------------|---------------------|
| TAGLIA (g) | 60 - 100 / 100up | SIZE (g) |
| PESO CON GLASSATURA | 5,25 | WEIGHT WITH GLAZING |
| PESO SGOCCIOLATO | 5 kg | DRAINED WEIGHT |
| GLASSATURA (%) | 5% ±3% | GLAZING (%) |
| PESO DELLA CASSA , FORMATO | 5 kg, IQF | BOX WEIGHT, FORMAT |

COMPOSIZIONE / COMPOSITION

INGREDIENTI: **Merluzzo sudafricano MSC** (*Merluccius capensis / paradoxus*).

INGREDIENTS: **MSC Cape hake** (*Merluccius capensis / paradoxus*).

ALLERGENI: **PESCE.**

ALERGENS: **FISH.**

DICHIARAZIONE OGM: Questo prodotto non contiene, è prodotto o è stato prodotto da OGM, né è stato ottenuto da animali nutriti da mangimi contenenti OGM

GMO STATEMENT: *This product doesn't contain, isn't made up of or has not been produced from GMO, it has also not been obtained from animals nourished by fodder containing GMO.*

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g / NUTRITIONAL VALUES PER 100g

| | | |
|--------------------------------|-----------------|-------------------------|
| ENERGIA (kJ / kcal) | 323 / 76 | ENERGY (kJ / kcal) |
| GRASSI (g) | 1 | FAT (g) |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI (g) | 0,3 | OF WHICH: SATURATES (g) |
| CARBOIDRATI (g) | 0,5 | CARBOHYDRATES (g) |
| DI CUI ZUCCHERI (g) | 0 | OF WHICH: SUGAR (g) |
| PROTEINE (g) | 16,3 | PROTEIN (g) |
| FIBRE (g) | - | FIBRE (g) |
| SALE (g) | 0,30 | SALT (g) |

LOTTO - VITA UTILE / LOT - SHELF LIFE

LOTTO / LOT: 9DYSS, 9D: STABILIMENTO / factory; YY: anno / year; SS: settimana / week.

VITA UTILE / SHELF LIFE: 24 mesi dalla data di surgelazione . *24 months from freezing date.*

IMMAGAZINAMENTO E TRASPORTO / STORAGE AND TRANSPORT

Conservare e trasportare a temperatura uguale o inferiore a -18°C.

Conserve and transport at a temperature the same as or less than -18°C.

IBERICA DE CONGELADOS, S.A.U.

**PREPARAZIONE / PREPARATION**

Scongelare in frigorifero e cuocere prima del consumo. Non ricongelare una volta scongelato.

*Defrost in refrigerator and cooking before consumption. Do not refreeze once defrosted.***CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

| | | |
|------------------------|--|------------------------|
| Mesofili aerobici | $\leq 1 \times 10^6$ ufc/g | Mesophilic aerobic |
| Escherichia coli | $\leq 1 \times 10^2$ ufc/g | Escherichia coli |
| Staphylococcus aureus | $\leq 1 \times 10^2$ ufc/g | Staphylococcus aureus |
| Listeria monocytogenes | $\leq 1 \times 10^2$ ufc/g | Listeria monocytogenes |
| Salmonella spp. | Non presente in 25g / Not detected in 25g | Salmonella spp |

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

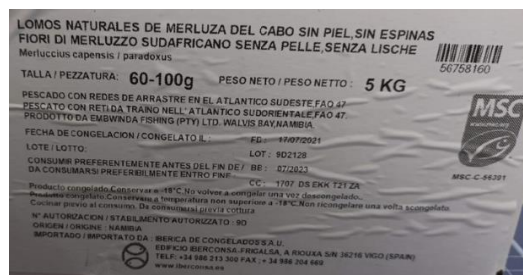
| | | |
|----------------|--|-----------------|
| Piombo | $\leq 0,3$ mg/Kg | Lead |
| Mercurio | $\leq 0,5$ mg/Kg | Mercury |
| Cadmio | $\leq 0,05$ mg/Kg | Cadmium |
| Diossine y PCB | Diossine totali: 3,5 pg/g peso en fresco Diossine totali y PCB: 6,5 pg/g peso en fresco PCB totali : 75ng/g peso en fresco | Dioxins and PCB |

PARASSITI / PARASITES

I criteri applicati ai parassiti in questo prodotto sono conformi alla normativa vigente applicata nell'UE.

*The criteria used for parasites in this product comply with legislation applied on the E.U.***CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Colore e sapore caratteristici della specie. Odore fresco. Aspetto uniforme, senza segni di disidratazione

*Color and flavor characteristic of the species. Smell of fresh. Uniform appearance, without signs of dehydration.***ETICHETTATURA / LABELLING**LINGUE ETICHETTATURA: Español, italiano.
LABEL LANGUAGES: Spanish, Italian.**Il prodotto è conforme alla Legislazione Europea in materia di etichettatura e sicurezza alimentare**
The product complies with European Legislation on labelling matters and food security.

**DATI LOGISTICI / LOGISTIC INFORMATION**

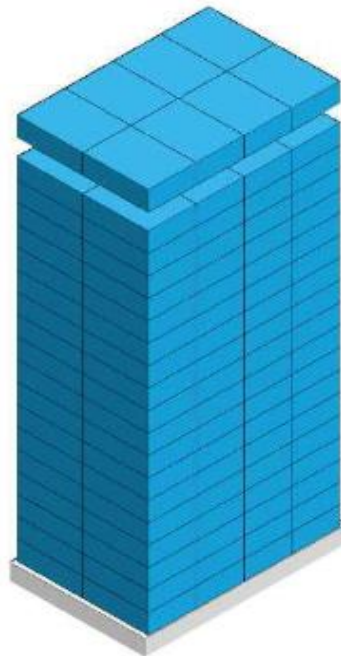
| | | |
|-------------------------------------|------------------|------------------------------------|
| Astucci per cassa master | 1 | <i>Boxes per master</i> |
| Peso Cassa master (kg) | 5 | <i>Weight box (kg)</i> |
| Casse per Base di Palét EUR | 8 | <i>Boxes per pallet base (EUR)</i> |
| Basi per Pallet (in altezza) | 14 | <i>Bases per pallet</i> |
| Casse per Pallet | 112 | <i>Boxes per pallet</i> |
| Peso Netto Palet (kg) | 560 | <i>Pallet Net Weight (kg)</i> |
| Peso lordo Palet (kg) | 665 aprox | <i>Pallet Gross Weight (kg)</i> |
| Altezza del pallet (m) | 1,92 | <i>Pallet Height (m)</i> |
| unita di vendita | - | <i>Sales unit</i> |
| GTIN14 Master box | - | <i>GTIN14 Master box</i> |

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO / LOGISTIC INFORMATION

| | TIPO / KIND | MATERIALE | REF. | MISURE (Lughezza x Larghezza x Altezza) mm MEASUREMENT (Length x Width x Height) mm | PESO (g) / WEIGHT (g) | ETICHETTA / LABEL |
|---|------------------------------|-------------------------------|--------|---|--------------------------|----------------------|
| IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING | Busta / Bag | * LDPE 4 - PLASTIC | EWBL01 | 570 x 435 + 17 | 30 | NO |
| IMBALLAGGIO TERZIARIO / TERTIARY PACKAGING | Cassa master / Master box | * PAP 20 - CARTONE / BOARD | EWCJ01 | 394 x 291 x 110 | 230 | NO |

* Raccolta differenziata. Segui le regole del tuo Comune.

* Paper and plastic collection / Check the local municipal guidelines.

**REVISIÓN / REVIEW**

| Edizione / Edition | Data / Date | Motivo della revisione / Review's reason |
|--------------------|-------------|--|
| 1 | 11/03/2022 | Iniziale |
| 2 | 15/06/2022 | Aggiornamento etichetta e disegno MSC |

L'inoltro dell'ordine implica l'accettazione delle condizioni riportate nella presente scheda tecnica.

The execution of the order implies the acceptance of the conditions reflected in this data sheet



IBÉRICA DE CONGELADOS S.A.U.

Edificio Iberconsa - Frigalsa, La Riouxa s/n - Teis

36216 VIGO

Tel: +34 986 213 300 - Fax: +34 986 204 669

Email: iberconsa@iberconsa.com

DICHIARAZIONE DI SURGELAZIONE DEI PRODOTTI EMBWINDA

IBÉRICA DE CONGELADOS, S.A.U. con indirizzo A Riouxa s/n, 36216 - Teis, Vigo, Spagna, e numero di registrazione sanitaria ES 40.05943 PO/CE, dichiara che:

Tutti i prodotti che commercializziamo trasformati nello stabilimento di Embwinda (Namibia) del Grupo Iberconsa, sono sottoposti ad un adeguato processo di congelamento chiamato surgelazione, o surgelazione, come definito nella DIRETTIVA DEL CONSIGLIO del 21 dicembre 1988, sugli alimenti surgelati destinati al consumo umano: (89/108/CEE).

La merce prodotta nel nostro stabilimento di Embwinda, compreso l'articolo MCNLS1Q5, riporta in più lingue la dicitura "standard" di conservazione e utilizzo del prodotto, indicandone lo stato congelato e il metodo di conservazione (Reg. UE 1169/2011).

MERLUZA DEL CABO · PESCADA-DO-CABO · CAPE HAKE · NASELLO SUDAFRICANO · MERLU BLANC

Merluccius capensis · Merluccius paradoxus

E Pescado en el Atlántico Sureste FAO 47 · Arte de pesca: Redes de arrastre
Producto Congelado · Conservar a -18°C
No congelar de nuevo tras la descongelación · Cocinar previo al consumo

P Capturado no Atlântico Sudeste FAO47 · Arte de pesca: Redes de arrastar
Produto Congelado · Conservar a -18°C
Não voltar a congelar após descongelação. Cozinhar antes de consumir

I Pescato nell'Atlantico Sudorientale FAO47 · Attrezzi da pesca · Reti da traino
Prodotto Congelato · Conservare a -18°C
Non ricongelare una volta scongelato · Consumare previa cottura

F Pêché dans l'Atlantique Sud-Est FAO47 · Engin de pêche: Chaluts
Produit Congelé · Conservé à -18°C
Ne pas recongeler une fois décongelé · Cuisiner avant de consommer

Questa dichiarazione standard indicata sulla scatola non esclude che questo stato congelato sia stato raggiunto e venga preservato durante la sua catena logistica con il metodo di surgelazione, come indicato nella scheda tecnica del prodotto e confermato con questa dichiarazione.

Sottoscritto a Vigo il 14 dicembre 2022



María Domínguez Nieto

Directora de Calidad Corporativa