



FICHA TECNICA
SCHEMA TECNICA
SPECIFICATIONS SHEET

PVE0103 F.Tecnica Cliente.ed07
Fecha de edición: 02/2018
Página 1 de 7

DENOMINACION COMERCIAL / NOME COMMERCIALE / COMMERCIAL NAME

ANILLAS DE POTA ARGENTINA / ANELLI DI TOTANO ATLANTICO /
SQUID RINGS

TIPO DE PRODUCTO: PRODUCTO DE LA PESCA TRANSFORMADO ULTRACONGELADO
TIPO DI PRODOTTO: PRODOTTO DELLA PESCA TRANSFORMATO CONGELATO
PRODUCT TYPE: FROZEN PROCESSED FISHERY PRODUCTS

Código E/Codice E/E Code: E1181

Descripción/Descrizione/Description:

AG S 10% (PE: 5X0,9)

FOTOGRAFIA / FOTOGRAFIA / PHOTOGRAPHY



Foto standard, el producto puede variar.
Foto estandar, il prodotto può variare.
Standard photo, the product may vary.

MATERIA PRIMA / MATERIA PRIME / RAW MATERIAL

Especie/Specie/Specie: Illex argentinus

Zona de pesca/Zona di pesca/Catching area: Atlantico Sudoccidental / Atlantico Sud Ovest / Southwest Atlantic (FAO41)

Método de pesca/Tipo di pesca/Catching method: pesca extractiva / pesca estrattiva / extractive fishing

Arte de pesca/Attrezzi de pesca/Fishing gear: sedales y anzuelos o redes de arrastre / Ami e palangari o reti da traino / Hooks and lines or trawls.

Longitud / Lunghezza / Length: 18 – 23 cm (S)

LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENTI / INGREDIENT LIST

Anillas de **pota** argentina (**molusco**), agua, sal, estabilizante (E450, E339), antioxidante (E301, E331).

Anelli di **totano atlántico** (**molluschi**), acqua, sale, stabilizzanti (E450, E339), antiossidanti (E301, E331).

Squid rings (**mollusc**), water, salt, stabilizer (E450, E339), antioxidant (E301, E331).

ALERGENOS / ALLERGENI / ALLERGEN

	PRESENTE EN/PRESENTI IN/ PRESENT IN			DECLARACIÓN/DICHIARAZIONE/ STATEMENT	
	Producto/Prodotto/ Product	Linea/Linea di produzione/Prod uction line	Fabrica/Fabbrica/ Factory	Alergenos /Allergeni/Allerg ens	Trazas/Tracce/Tra ces
Cereales con gluten/Cereali contenenti glutine/Cereals containing gluten			X		



FICHA TECNICA
SCHEMA TECNICA
SPECIFICATIONS SHEET

PVE0103 F.Tecnica Cliente.ed07
Fecha de edición: 02/2018
Página 2 de 7

Crustaceos / Crostacei / Crustaceans			X		
Huevo / Uova / Egg			X		
Pescado / Pesce / Fish			X		
Cacahuete / Arachidi / Peanut					
Soja / Soia / Soybean					
Leche / Latte / Milk			X		
Frutos de cáscara / Frutta a guscio / Nuts					
Apio / Sedano / Celery					
Mostaza / Senape / Mustard					
Granos de sésamo / Semi di sesamo / Sesame seeds					
Dióxido de azufre y sulfitos/Anidride solforosa e solfito / Sulfur dioxide and sulphites > 10mg/kg SO ₂					
Altramuces / Lupini / Lupin					
Moluscos / Molluschi / Molluscs	X	X	X	X	

GMO

El producto esta libre de O.G.M. (organismos genéticamente modificados) y de ingredientes procedentes de O.G.M.

Il prodotto no contiene O.G.M. ne ingrediente proveniente di O.G.M.

The product is GMO free and GMO ingredients from.

**INFORMACION NUTRICIONAL / INFORMAZIONI NUTRIZIONALI /
NUTRITIONAL INFORMATION**

	100 g	Ingesta de referencia Consumo di riferimento Reference intake	%IR %CR %RI
Energia/Energia/Energy	295 kJ / 70 kcal	8,400 KJ/2.000 kcal	4%
Grasa/Grassi/Fat	2	70 g	3%
De las cuales saturadas/di cui acidi grassi saturi/of which saturates	< 0.1	20 g	< 0.5%
Hidrato de carbono/Carboidrati/Carbohydrate	0	260 g	0%
De los cuales azucares/di cui zuccheri/of which sugars	0	90 g	0%
Fibra/Fibre/Fibre	0	-	-
Proteina/Proteine/Protein	13	50 g	26%
Sal/Sale/Salt	1.1	6 g	18%

METODO DE PREPARACION / PREPARAZIONE / COOKING INSTRUCTIONS

Documento Elaborado por: Antonio Santiago

Aprobado por Carlos Iglesias



FICHA TECNICA
SCHEMA TECNICA
SPECIFICATIONS SHEET

PVE0103 F.Tecnica Cliente.ed07
Fecha de edición: 02/2018
Página 3 de 7

Dejar las anillas durante unos minutos bajo un ligero chorro de agua fría. Una vez descongeladas, secarlas y prepararlas como producto fresco. / Mettere gli anelli per un minuto in un bagno di acqua fredda. Una volta scongelato, preparato come prodotti freschi. / Leave the rings under running cold water for a few minutes. Once defrosted, prepare as fresh fish.

CONSERVACION / CONSERVAZIONE / STORAGE

-18°C: 24 meses / 24 mesi / 24 months

-12°C: 1 mes / 1 mese / 1 month

-6°C: 3 días / 3 giorni / 3 days

Una vez descongelado, no volver a congelar. / Una volta scongelato, non ricongelare. / Do not refreeze once defrosted.

Condiciones de conservación una vez abierto el envase:

Una vez descongelado, mantener en frigorífico y consumir antes 24 horas

El producto no consumido se mantendrá en el mismo envase bien cerrado en congelador a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

Bien conservado, su vida útil no variará.

Condizioni di conservazione dopo l'apertura della confezione:

Una volta scongelati, tenere in frigorifero e utilizzare entro 24 ore

Il prodotto che non viene consumato, sarà mantenuto nella stessa confezione, ben chiusa in congelatore a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Ben conservato, la sua vita utile non cambierà.

Conservation conditions after opening the package:

Once thawed, keep in the fridge and consume it before 24 hours

The product not consumed will be kept in the same package, properly closed in freezer at temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

Well preserved, its useful life will not change.

ORGANOLEPTICO / ORGANOLETTICA / ORGANOLEPTICAL

Color / Colore / Colour: Blanco, característico de la especie / Bianco, caratteristica della specie / White, characteristic of the species

Sabor / Sapore / Taste: característico de la especie / caratteristica della specie / characteristic of the species

Olor / Odore / Smell: A fresco, no amoniacal / Fresco, no ammoniacale / Fresh, not ammoniacal

Test organoleptico / Test organolettica / Organoleptical test: *

MICROBIOLOGIA / MICROBIOLOGIA / MICROBIOLOGICAL (*)

Parámetros Parametri Parameters	Producto satisfactorio Prodotto soddisfacente Satisfactory product (i)	Producto aceptable Prodotto accettabile Acceptable product	Valor de rechazo Valore di rifiuto Rejection value (ii)
Aerobios mesofilos / Aerobic mesophilic	< 100.000 ufc/g	Valores entre (i) e (ii) Valori tra (i) e (ii) Values between (i) and (ii)	≥ 100.000 ufc/g
Enterobacterias / Enterobacteriaceae	< 100 ufc/g	Valores entre (i) e (ii) Valori tra (i) e (ii) Values between (i) and (ii)	≥ 1.000 ufc/g
E.coli	< 10 ufc/g	Valores entre (i) e (ii) Valori tra (i) e (ii) Values between (i) and (ii)	≥ 100 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g	Valores entre (i) e (ii) Valori tra (i) e (ii) Values between (i) and (ii)	≥ 100 ufc/g
Coliformes fecales	< 10 ufc/g	Valores entre (i) e (ii)	≥ 100 ufc/g

	FICHA TECNICA SCHEDA TECNICA SPECIFICATIONS SHEET	PVE0103 F.Tecnica Cliente.ed07 Fecha de edición: 02/2018 Página 4 de 7
---	--	---

		Valori tra (i) e (ii) Values between (i) and (ii)	
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g	Valores entre (i) e (ii) Valori tra (i) e (ii) Values between (i) and (ii)	≥ 100 ufc/g
Salmonella	Ausencia / Assenza / Absence	-	Presencia/Presenza/Presence

Los niveles aceptados para parámetros microbiológicos cumplen la legislación vigente aplicada en la UE. (**)
I livelli accettati per parametri microbiologici soddisfano la legislazione in vigore applicata nella UE. (**)
The levels accepted for microbiological parameters comply with current laws applied in the EU. (**)

PARASITOS / PARASSITI / PARASITES (*)

Los criterios aplicados sobre parásitos en este producto ultracongelado cumplen legislación vigente aplicada en la UE. (**)
I criteri applicati ai parassiti in questo prodotto surgelato soddisfano la legislazione in vigore applicata nella UE. (**)
The criteria used for parasites in this frozen product comply with legislation applied in the EU. (**)

CONTAMINANTES / INQUINANTI / CONTAMINANTS (*)

Cumple el Reglamento (CE) 1881/2006 modificado por el Reglamento (UE) 420/2011 y el Reglamento (UE) 488/2014, y demás modificaciones posteriores.
Soddisfa il Regolamento (CE) 1881/2006 modificato dal Regolamento (UE) 420/2011 e il Regolamento (UR) 488/2014, e altre successive modifiche.
Complies with Regulation (CE) 1881/2006 amended by Regulation (UE) 420/2011 and Regulation (UE) 488/2014, and other subsequent amendments.

	CEFALOPODOS CEPHALOPODS	CRUSTACEOS CROSTACEI CRUSTACEANS	BIVALBOS BIVALVI BIVALVES	PESCADO PESCE FISH	PESCADO PESCE FISH
Hg (mg/kg)	0,5	0,5	0,5	0,5	Lophius: 1,0 Xhipias: 1,0 Thunnus: 1,0
Cd (mg/kg)	1	0,5	1	0,05	Xhipias: 0,25 Thunnus: 0,10
Pb (mg/kg)	0,3	0,5	1,5	0,3	0,3
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F- OMS)	3,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	3,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	3,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	3,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	3,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight
Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB- OMS)	6,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	6,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	6,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	6,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	6,5 pg/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6)	75 ng/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	75 ng/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	75 ng/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	75 ng/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight	75 ng/g Peso en fresco Peso in fresco Fresh weight



FICHA TECNICA
SCHEDA TECNICA
SPECIFICATIONS SHEET

PVE0103 F.Tecnica Cliente.ed07
Fecha de edición: 02/2018
Página 5 de 7

- (*)Frecuencia según Plan Analítico del Sistema de Gestión de la Calidad de Marfrio.
(*)Frequenza secondo il Piano Analitico del Sistema di Gestione della Qualità di Marfrio.
(*)Frequency according to Analytical Plan of Marfrio's Quality Management System.

DETECTOR DE METALES / RIVELAZIONE DI METALLI / METAL DETECTOR

Presencia de detectores de metales en todas las líneas.

Presenza di rivelazione di metalli in tutte le linee.

Presence of metal detectors in all lines

3.5 mm FE

4.5 mm NF

4.0 mm INOX

PACKAGING:

Consumo preferente / Scadenza / Best before: 24 meses / 24 mesi / 24 months

Bolsa/Busta/Bag: ANILLA MARFRIO 10%

Dimensiones / Dimensioni / Dimensions: 31.5 X 31.5 cm

Caja/Scatola/Box: MARFRIO 177

Dimensiones internas/Dimensioni interne / Inner Dimensions: 382X252X177 mm

PALETIZADO / PALLETTIZZAZIONE / PALLETIZING:

Cajas totales/Scatole totale/Total boxes: 99

Cajas por fila/Scatole per strato/Boxes per layer: 9

Filas por palet/Strati per bancale/Layers per pallet: 11

Altura palet/Altezza bancale/Pallet height: 2.25 m

PARAMETROS DE CALIDAD / PARAMETRI DI QUALITA / QUALITY PARAMETERS:

Diámetro superior / Diametro superiore / Upper diameter: 7 cm

Diámetro inferior / Diametro inferiore / Lower diameter: 3 cm

Diámetro medio / Diametro medio / Average diameter: 4.5 – 5.3 cm

Ancho de corte / Larghezza di taglio / Width of cut: 12 mm

	STANDARD	MAX.	MIN.
% Anilla / Anelli / Squid rings:	90	92	88
% Glaseo / Glassatura / Glazed:	10	12	8

% Pegadas / Incollato / Clusters: 30%

% Piel / Pelle / Skin: 10%

% Tiras / Strisce / Strips: 5%

% Picos / Picchi / Peaks: 5%

% Astilladas / Scheggiato / Splintered: 15%

% Visceras / Visceri / Guts: 10%

% Pluma / Piuma / Feather: 15%

ETIQUETAS / ETICHETTE / LABELS

BOLSA / BUSTA / BAG



FICHA TECNICA
SCHEDA TECNICA
SPECIFICATIONS SHEET

PVE0103 F.Tecnica Cliente.ed07

Fecha de edición: 02/2018

Página 6 de 7

A: Arte de pesca: sedales y anzuelos
Attrezzi de pesca: ami e palangari
Fishing gear: hooks and lines.

15/12/14

14/12/16

349 14 16:00

A

PESO NETTO/PESO NETO/POIDS NET/NET WEIGHT: **900g**



B: Arte de pesca: redes de arrastre
Attrezzi de pesca: reti da traino
Fishing gear: trawls.

15/12/14

14/12/16

349 14 16:00

B

PESO NETTO/PESO NETO/POIDS NET/NET WEIGHT: **900g**



CAJA / SCATOLA / BOX

ANELLI DI TOTANO ATLANTICO / ANILLAS DE POTA ARGENTINA / ANNEAUX D'ENCORNETS / SQUID RINGS

(Illex argentinus) Pescado in Oceano Atlantico Sud Ovest (FAO 41) / Capturado en el Océano Atlántico Sudoccidental (FAO 41) /
Pêché dans l'Océan Atlantique Sud-Ouest (FAO 41) / Caught in the Southwest Atlantic Ocean (FAO 41).

Prodotto surgelato / Producto ultracongelado / Produit surgelé / Frozen product
Attrezzi da pesca / Arte de pesca / Engin de pêche / Fishing gear: stampato sulla busta / impreso en bolsa / imprimé sur le sac /
printed on bag.

PESO NETTO / PESO NETO / POIDS NET / NET WEIGHT: **4.5 Kg (5x900 g)**

LOTTO / LOTE / LOT / LOT: 19117

CONGELATO IL / FECHA DE CONGELACIÓN / PRODUIT CONGELÉ LE / FROZEN ON: 10/07/17

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL / A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE
AVANT LE / BEST BEFORE: 10/07/19

MANTENERE A -18°C / MANTENER A -18°C / MAINTENIR A -18°C / KEEP AT -18°C

UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON DEVE ESSERE RICONGELATO / UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR /
NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ / DO NOT FREEZE ONCE DEFROSTED.

PRODOTTO DA / ELABORADO POR / PRODUIT PAR
PRODUCED BY: MARFRIO, S.A.

REF:

COD. EAN 13: 8424113001433

PUERTO PESQUERO, ESPIGON NORTE
S/N MARIN 36900 ESPAÑA

COD.: E1181



(01)08424113001433(15)190710(10)19117

ES
12.04531/PO
CE

POBLACIÓN DE DESTINO / POPOLAZIONE DESTINATARIA / TARGET POPULATION

Dirigido a toda la población exceptuando las personas con alergia o intolerancia a cualquier componente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN, <http://aesan.msssi.gob.es/>).

Rivolto a tutta la popolazione eccettuando le persone con allergia o intolleranza a qualsiasi componente presente nell'elenco di ingredienti e seguendo le raccomandazioni nutrizionali approvate dalle autorità competenti e

Documento Elaborado por: Antonio Santiago

Aprobado por Carlos Iglesias



FICHA TECNICA
SCHEDA TECNICA
SPECIFICATIONS SHEET

PVE0103 F.Tecnica Cliente.ed07
Fecha de edición: 02/2018
Página 7 de 7

l'Agenzia Spagnola per la tutela dei Consumatori, la Sicurezza Alimentare e la Nutrizione (AECOSAN, <http://aesan.msssi.gob.es/>).

Directed to all the people excluding those with allergies or intolerances to whatever component in the ingredients list and following nutritional recommendations endorsed by the competent authorities and the Spanish Agency of Consumer Affairs, Food Security and Nutrition (AECOSAN, <http://aesan.msssi.gob.es/>).

LEGISLACIÓN APLICABLE / LEGISLAZIONE APPLICABILE / APPLICABLE LAW

(**) Las actualizaciones de la legislación relacionadas con la seguridad alimentaria, están disponibles en la página web de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): <http://aesan.msssi.gob.es/>. Consultada por MARFRIO S.A. cuando es requerido.

Además, nuestros asesores legales, CONXEMAR y ANFACO CECOPESCA mantienen informada a la empresa de las últimas actualizaciones de la legislación, vía mail y a través de sus páginas web: <http://www.conxemar.com/> y <http://www.anfaco.es/es/index.php>.

(**) Gli aggiornamenti della legislazione relativi alla sicurezza alimentare, sono disponibile nell'indirizzo web della Agenzia Spagnola per la tutela dei Consumatori, la Sicurezza Alimentare e la Nutrizione (AECOSAN): <http://aesan.msssi.gob.es/>. Consultata da MARFRIO S.A. quando è richiesto.

Ulteriormente, i nostri consulenti legali, CONXEMAR e ANFACO CECOPESCA, mantengono alla nostra ditta informata degli ultimi aggiornamenti della legislazione, via e-mail e mediante i suoi indirizzi web: <http://www.conxemar.com/> e <http://www.anfaco.es/es/index.php>.

(**) Legislation updates related to food safety, are available on the website of the Spanish Agency of Consumer Affairs, Food Security and Nutrition (AECOSAN): <http://aesan.msssi.gob.es/>. Asked by MARFRIO S.A. when required.

Furthermore, our legal consultants, CONXEMAR and ANFACO CECOPESCA, kept informed to our company of the latest updates of legislation, via e-mail and through its website: <http://www.conxemar.com/> and <http://www.anfaco.es/es/index.php>.

FECHA DE EMISIÓN	10/02/2020 16:50
FIRMADO POR.	

03.03.20
NETTUNO ALIMENTARI S.p.A.