

 SUDMARIS TOP QUALITY SEAFOOD CHILE Sector Hueñocoihue Rural s/n, Dalcahue	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS/TECHNICAL SPECIFICATIONS	FRE-COM-017
	MEJILLONES ENTEROS, COCIDOS Y CONGELADOS / VACUUM PACK COOKED AND FROZEN WHOLE SHELL MUSSELS. GROENLANDA SERV (RUMANIA)	Revisión: 1 Fecha: 08/01/2021

Antecedentes Generales/General Information	
	Producto/Product
	MEJILLONES ENTEROS, COCIDOS Y CONGELADOS / VACUUM PACK COOKED AND FROZEN WHOLE SHELL MUSSELS.
	Especie/Species
	MYTILUS CHILENSIS
	Presentación/Presentation
	BOLSA 1 KG EN CAJAS DE 5 KG
	Calibre/Size
	40-60 / 60-80
	N° Registro/Registration No.
	10774, CHILE
	Cliente/Customer
	GROENLANDA SERV (RUMANIA)
	Responsable/Responsible
	KATHERINE AHUMADA
	Autorizador/Authorizer
	ANDREA SAN MARTIN

PRODUCT OF CHILE

Requisitos Certificación Sanitaria Health Certification Requirements	Certificación / Documentación Requerida Certification / Documentation Required
Según normativa Sernapesca Manual de Inocuidad y Certificación./Under Sernapesca regulation Manual of Safety and Certification. Centros de cultivo de origen con PSMB provenientes de áreas extractivas con delimitación A o B./Centers of culture of origin with PSMB from extractive areas with delimiting A or B.	Autorización en origen para certificación sanitaria(AOCS)/ In origin released for health certification (AOCS). Certificado sanitario para producto de la pesca y acuicultura/ health certificate for fishery and aquaculture products. Certificado de origen / certificate of origin. Resolución sanitaria 036 04.02.2009. Castro-Chiloé./Health Register 036 04.02.2009. Castro-Chiloé

1. DESCRIPCIÓN/DESCRIPTION

Producto bien conservado, aspecto típico, sin colorantes químicos, textura suave típica de mejillón fresco. Olor normal no olor a descomposición.

Well conserved product, typical aspect. No chemical coloring, texture soft typical or fresh mussels. Smell normal, no abnormal or decomposition odor.

La preservación y vida útil de este producto no está asociada a la presentación al vacío ni a la mantención de éste, sino más bien al correcto proceso de cocción, congelación y mantención de la cadena de frío a -18°C./The preservation and shelf life of this product is not associated with vacuum production or maintenance, but rather with the correct process of cooking, freezing and maintaining the cold chain at -18 ° C.

Población objetivo: El producto es apto para todo consumidor, a excepción de personas alérgicas a los moluscos /Population target: The product is suitable for every consumer, to exception of persons allergic to the molluscs. El producto puede ser consumido directamente, una vez descongelado./The product can be consumed directly, once defrosted.

Ingredientes: 100% mejillón, sin aditivos/ Ingredients: 100% mussel, without additives.

Vida útil del producto es de 24 meses/ Product shelf life is 24 months.

2. CARACTERISTICAS/FEATURES

Calibres / Sizes:

40-60

60-80

Parámetros / Parameters	Calidad / Quality	Tolerancia Mín	Tolerancia Max/ Tolerance
PERDIDA DE VACIO / VACUUM PACK LOSS(%)	PREMIUM	0,00	10,00
CERRADOS / CLOSED SHELL (UND/KG)	PREMIUM	0,00	6,00
BISOS / BYSSUS PIECES (%)	PREMIUM	0,00	6,00
MATERIA EXTRAÑA / FOREIGN BODY (%)	PREMIUM	0,00	0,00
QUEBRADOS / BROKEN SHELL (UND/KG)	PREMIUM	0,00	6,00
ARENA / SAND	PREMIUM	0,00	0,00
RENDIMIENTO CARNE/MEAT YIELD (%)	PREMIUM	20,00	0,00
DESHIDRATACION / DEHYDRATION (%)	PREMIUM	0,00	0,00

Informacion Nutricional/ Nutritional Information

Informe realizado por el laboratorio SGS N° de informe PV19-20267, en Puerto Varas en noviembre del 2019./
Report made by SGS Laboratory N° PV19-20267, in Puerto Varas in november 2019.

Nutrientes/Declaratie nutritionala	100 g
Energía/Valoarea energetica (kcal)/(KJ)	90,4/378
Proteínas/Proteine (g)	15,50
Grasas/Grasimi (g)	2,00
Grasas saturadas/Grasi saturati (g)	0,65
Hidratos de carbono disponibles/Glucide (g)	2,60
Fibra dietética total/Fibre (g)	<0,5
Azúcares totales/care zaharuri (g)	<0,5
Sal/Sare (g)	1,40

3. CONGELACIÓN/FREEZING

El producto es congelado a temperaturas inferiores de -18°C./
The product is frozen to temperature lower than -18°C

4. ALMACENAMIENTO EN CÁMARA/STORAGE

El producto es almacenado en camara frigorífica a temperaturas inferiores de -18°C hasta su despacho.
Duración de producto 24 meses desde la fecha de congelación./
The product is keep in cool storage at -18°C or less, until shipped. shelf life 24 month after freezing date.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Criterios Microbiológicos/Microbiological Criteria		Limits	
		m	M
Total recount (at 35°C)(ufc/g)		100.000	500.000
Salmonella (25 gr)		Absence	
Staphylococcus aureus (ufc/g)		10	100
Listeria monocytogenes (in 25 g)		Absence	
Listeria monocytogenes (UFC/g)		100	
Vibrio parahaemolyticus (NMP/g)		<100	
E.coli (NMP/g) para países de la UE		1	10
Criterios Químicos-Físicos/Physical-Chemical Criteria.		STANDARD	TOLERANCE
NVBT (mgN/100g)		30	
Sal (NaCl)(Mohr Method)		<1,8%	±0,3%
NVBT (mgN/100g)		30	
Metales pesados	Mercurio	<0,5 ppm	None
	Cadmio	<1 ppm	None
	Arsenico	<5 ppm	None
	Plomo	<1,5 ppm	None
Diarrheic Shellfish Poison (DSP)		<16 ug/100 g	None
Paralytic Shellfish Poison (PSP)		<80 ug/100 g	None
Amnesic Shellfish Poison (ASP/Domoic Acid)		<20 ug/100 g	None
Benzopirenos/policiclic hydrocarbons (benzo(a)pyrene		<5 ug/kg	
Suma de benzopirenos, benzoantraceno, benzofluoranteno y criseno		<0,03 ug/kg	
Melamina y sus análogos estructurales		2,5 mg/kg	
Other Additive		None	
Otros Criterios/Others Criteria			
GMO		Absence	

6. EMPAQUE/PACKING

Envase primario/ first packing (direct in contact whit the product):

Bolsa transparente en material PA/PE resistente certificada de grado alimenticio en acuerdo con la regularizacion internacional. / Transparent bag in material resistant PA / PE certified food grade in accordance with international regulation. (bolsa/bag 250x340x190).

Empaque secundario/ secondary packing: caja de cartón resistentes de 5 kilos apta para embalar productos alimenticios. sin grapas ni cintas de nylon./ strong box of 5 kilos apt for containing food product. never stapled or closed whit nylon straps.
(caja/box 310x235x190)

Etiqueta cliente bolsa/client label bag:

Calibre 40-60



SCOICI INTREGI (Mytilus chilensis) IN COCHILIE, CONGELATE
CALIBRU 40 - 60 buc/ kg

Scoici intregi in cochilie (Mytilus chilensis) , prefierite si congelate.
Cantitate neta: **1 kg**
Ingrediente: SCOICI (**MOLUSTE**), intregi in cochilie
Important! **A nu se consuma de catre persoanele alergice la moluste!**



Declaratie nutritionala pentru 100 g produs/ Valoarea energetica: 378 kJ/ 90,4 kcal; Grasimi 2 g, din care acizi grasi saturati 0,65 g; Glucide 2,6 g, din care zaharuri <0,5 g; fibre <0,5 g; Proteine 15,5 g; Sare 1,4 g.
Origine: Chile /provenienta acvacultura
Produs in Chile. Nr de inregistrare EU: 10774

Produs congelat. A se pastra la -18° C. A nu se recongela dupa decongelare!
Produs congelat la data: 15-12-2020
A se consuma, de preferinta, inainte de: 15-12-2022
LOT: 346-A-349-20

Importator/ Distribuitor: **Groenlanda Serv Srl.**
Bd Ion Ionescu de la Brad nr 67, etaj 3, sector 1, Bucuresti.
Tel +40 21 221 2966; www.groenlanda.com.ro

Calibre 60-80



SCOICI INTREGI (Mytilus chilensis) IN COCHILIE, CONGELATE
CALIBRU 60 - 80 buc/ kg

Scoici intregi in cochilie (Mytilus chilensis) , prefierite si congelate.
Cantitate neta: **1 kg**
Ingrediente: SCOICI (**MOLUSTE**), intregi in cochilie
Important! **A nu se consuma de catre persoanele alergice la moluste!**



Declaratie nutritionala pentru 100 g produs/ Valoarea energetica: 378 kJ/ 90,4 kcal; Grasimi 2 g, din care acizi grasi saturati 0,65 g; Glucide 2,6 g, din care zaharuri <0,5 g; fibre <0,5 g; Proteine 15,5 g; Sare 1,4 g.
Origine: Chile /provenienta acvacultura
Produs in Chile. Nr de inregistrare EU: 10774

Produs congelat. A se pastra la -18° C. A nu se recongela dupa decongelare!
Produs congelat la data: 15-12-2020
A se consuma, de preferinta, inainte de: 15-12-2022
LOT: 346-A-349-20

Importator/ Distribuitor: **Groenlanda Serv Srl.**
Bd Ion Ionescu de la Brad nr 67, etaj 3, sector 1, Bucuresti.
Tel +40 21 221 2966; www.groenlanda.com.ro

Etiquetas de caja cliente/Client label box:

Calibre 40-60



SCOICI INTREGI (Mytilus chilensis) IN COCHILIE, CONGELATE
CALIBRU 40 - 60 buc/ kg

Scoici intregi in cochilie (Mytilus chilensis) , prefierete si congelate.
Cantitate neta: **5 kg** (5X1 kg)
Ingrediente: SCOICI (**MOLUSTE**), intregi in cochilie
Important! **A nu se consuma de catre persoanele alergice la moluste!**



Declaratie nutritionala pentru 100 g produs/ Valoarea energetica: 378 kJ/ 90,4 kcal; Grasimi 2 g, din care acizi grasi saturati 0,65 g; Glucide 2,6 g, din care zaharuri <0,5 g; fibre <0,5 g; Proteine 15,5 g; Sare 1,4 g.
Origine: Chile /provenienta acvacultura
Produs in Chile. Nr de inregistrare EU: 10774

Produs congelat. A se pastra la -18° C. A nu se recongela dupa decongelare!
Produs congelat la data: 15-12-2020
A se consuma, de preferinta, inainte de: 15-12-2022
LOT: 346-A-349-20

Importator/ Distribuitor: **Groenlanda Serv Srl.**
Bd Ion Ionescu de la Brad nr 67, etaj 3, sector 1, Bucuresti.
Tel +40 21 221 2966; www.groenlanda.com.ro

Calibre 60-80



SCOICI INTREGI (Mytilus chilensis) IN COCHILIE, CONGELATE
CALIBRU 60 - 80 buc/ kg

Scoici intregi in cochilie (Mytilus chilensis) , prefierete si congelate.
Cantitate neta: **5 kg** (5X1 kg)
Ingrediente: SCOICI (**MOLUSTE**), intregi in cochilie
Important! **A nu se consuma de catre persoanele alergice la moluste!**



Declaratie nutritionala pentru 100 g produs/ Valoarea energetica: 378 kJ/ 90,4 kcal; Grasimi 2 g, din care acizi grasi saturati 0,65 g; Glucide 2,6 g, din care zaharuri <0,5 g; fibre <0,5 g; Proteine 15,5 g; Sare 1,4 g.
Origine: Chile /provenienta acvacultura
Produs in Chile. Nr de inregistrare EU: 10774

Produs congelat. A se pastra la -18° C. A nu se recongela dupa decongelare!
Produs congelat la data: 15-12-2020
A se consuma, de preferinta, inainte de: 15-12-2022
LOT: 346-A-349-20

Importator/ Distribuitor: **Groenlanda Serv Srl.**
Bd Ion Ionescu de la Brad nr 67, etaj 3, sector 1, Bucuresti.
Tel +40 21 221 2966; www.groenlanda.com.ro

Farmed-cultivado-cultivée - CHILE	
FAO 087	Size / Tamaño / Calibre:
<i>Mytilus chilensis</i>	
Vacuum Pack Cooked and Frozen Whole Shell Mussels	40-60
Mejillones enteros, cocidos y congelados	
Moules entières cuites-surgelées	
Contiene/contains/contient: moluscos/shellfish/mollusque	
Production Date / Fecha de elaboración / Date d'élaboration:	15/12/2020
Best before date / Consumir preferentemente antes de / A consommer préférence avant le:	15/12/2022
Frozen product. Keep at /Producto congelado.Mantener a / Produit surgelé maintenir à: - 18°C	
Once defrosted do not refreeze / Una vez descongelado no volver a congelar / Ne pas recongeler un produit décongelé.	
Net weight / Peso neto / Poids net:	5,00 KG
Origin / Origen / Origine : CHILE	
Health Register/Resolución Sanitaria/Resolution Sanitaire: 036 04.02.2009, Castro - Chiloé.	
Lot / Lote / Lot :	346-A-349-20
Shift / Turno / Tour :	Turno 2B
Processed and packed by plant N° 10774	
 0000000000	
99999 99999	

7. EMBARQUE/SHIPMENT

El producto sera embarcado según packing list de clientes.

The product will be shipped according to the customer packing list.