

	Sistema de Gestión Integrado FILETE DE SALMON COHO CON PIEL, CONGELADO, AL VACIO / COHO SALMON FILLET TRIM D, VACUUM PACKED CAMANCHACA EUROPE	Código : D-CV-EYD-MPL-075
		Versión : 02
		Páginas : 1 de 3
		Fecha : 07.02.23

INFORMACIÓN GENERAL / GENERAL INFORMATION		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION	Filete de salmón coho, con piel, despinado, sellado al vacío y congelado individualmente. / Coho salmon fillet, skin on, pin bon out, vacuum packed, individually frozen.	 Obs: Las imágenes son solo referenciales/ Obs: The images are only referential.
PRESENTACIÓN / PRESENTATION	Filetes sellados al vacío, en caja de cartón / Fillet vacuum packed, inside carton	
ESPECIE / SPECIE	Salmon Coho (<i>Onchorhynchus Kisutch</i>)	
CALIDAD / QUALITY	Premium	
VIDA UTIL / SHELF LIFE	24 meses / 24 months	
ESCAMAS /SCALE	Con Escamas / Scale On	
FORMA DE CONSUMO / FORM OF CONSUMPTION	Cocido / Cooked	
INGREDIENTES / INGREDIENTS	100 % Salmón Coho / 100 % Coho Salmon	
CALIBRE / SIZE	2-3 lb / 3-4 lb	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / NUTRITIONAL FACTS		PARAMETROS SENSORIALES / SENSORY PARAMETERS	
NUTRIENTE / NUTRIENT (*)	CANTIDAD EN 100 g / QUANTITY PER 100 g	PARAMETROS / PARAMETERS	TOLERANCIA / TOLERANCE
Energía / Energy	843 kcal / 181 KJ	Apariencia / appearance	Normal, bien conservado / Normal, well preserved.
Proteínas / Protein	19 g	Olor / Smell	Normal, típico de la especie / Normal, typical of the species
Grasa total / Total fat	12 g	Color	Normal, típica de la especie / Normal, typical of the species
Carbohidratos / Carbohydrate	0 g	Textura / Texture	Firme y tierna, típica de la especie / Firm and soft, typical of the species
Sal / Salt	0,73 g		

PARAMETROS DE CLASIFICACIÓN / PARAMETERS OF CLASSIFICATION	
PARAMETROS / PARAMETERS	PREMIUM
GAPING / CRACKING	Hasta 10 cm de longitud y 50% de profundidad / Until 10 cm long and 50% deep.
TEXTURA / TEXTURE	Firme y elástica / Firm and elastic
HERIDAS (<i>internas o externas</i>) / WOUNDED (<i>internal or external</i>)	No acepta / Not accepted
MELANOSIS	Acepta una de hasta 0,5 cm de diámetro / Accepts one up to 0.5 cm in diameter
COLOR CARNE / MEAT COLOR	27 up Salmo Fan
PUNTOS DE SANGRE / BLOOD SPOTS	≤ 3 puntos de sangre / ≤ 3 blood point
HEMATOMAS (<i>manchas de bilis, nódulo</i>) / BRUISES (<i>stains of bilis, node</i>)	Acepta una de hasta 0,5 cm de diámetro / Accepts one up to 0.5 cm in diameter

	Sistema de Gestión Integrado		Código : D-CV-EYD-MPL-075
	FILETE DE SALMON COHO CON PIEL, CONGELADO, AL VACIO / COHO SALMON FILLET TRIM D, VACUUM PACKED CAMANCHACA EUROPE		Versión : 02
			Páginas : 3 de 3
			Fecha : 07.02.23

ETIQUETA SECUNDARIA /
SECONDARY LABEL

COHO SALMON FILLET D
FILETE DE SALMON COHO CON PIEL

PRODUCT CODE CODIGO PRODUCTO (1)	20177	SIZE CALIBRE(2)	3- 4 lb	QUALITY CALIDAD	PREMIUM	PIECES PIEZAS (3)	5
NET WEIGHT PESO NETO	10 kg	LOT # LOTE (4)	100004820	PLANT NUMBER NUMERO DE PLANTA N° UE	8384	CHILE	
ELABORATION DATE/ FREEZING DATE/ FECHA DE ELABORACION (5)		19/08/2020 (DD/MM/YYYY)					
BEST BEFORE / FECHA DE CADUCIDAD(6)		19/08/2022 (DD/MM/YYYY)					
FROZEN – VACUUM PACKED CONGELADO – AL VACIO		ELABORATED BY / ELABORADO POR: SALMONES CAMANCHACA S A MANUEL MONTT 1943 TOME Región del Biobio					
SPECIES ESPECIE	O.kisutch	OF(7)	000001014414	BOX NUMBER NUMERO DE CAJA(8)	800000027043		
*COUNTRY OF ORIGIN: CHILE / PAIS DE ORIGEN : CHILE * INGREDIENTS: FARMED COHO SALMON / INGREDIENTES: SALMON COHO CULTIVADO * ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS FISH / INFORMACION ALERGENICA: CONTIENE PESCADO * EXTRA CARE HAS BEEN TAKEN TO REMOVE ALL BONES, HOWEVER SOME MAY STILL REMAIN/ SE HA TOMADO UN CUIDADO ESPECIAL PARA REMOVER TODAS LAS ESPINAS, SIN EMBARGO ALGUNAS PUEDEN PERMANECER * INTENDED FOR COOKED CONSUMPTION / FORMA DE CONSUMO: COCIDO * KEEP FROZEN AT -18°C OR LOWER / MANTENER CONGELADO A -18° C O MENOS * IMPORTANTE: VACUUM PACKED PRODUCTS MUST BE KEPT FROZEN UNTIL USE AND THAW UNDER REFRIGERATION IMMEDIATELY BEFORE USE / IMPORTANTE: LOS PRODUCTOS ENVASADOS AL VACIO DEBEN CONSERVARSE CONGELADOS HASTA SU USO Y DESCONGELAR EN REFRIGERACION INMEDIATAMENTE ANTES DE USAR							
Z							
							
(01)07800141104257(3102)001020(11)170725(21)800000027043(9) C3003 19/08/2020 15:34(10)							

COHO SALMON FILLET
FILETE DE SALMON COHO
COHO-LACHS FILET
FILETTO DI SALMONE COHO
FILET DE SAUMON COHO
PREMIUM

Oncorhynchus kisutch
**Ingredients/Ingredientes/Zutaten/
ingredienti/Ingrédients:**
Coho Salmon/Salmon Coho/
Coho-Lachs/Salmone Coho /
Saumon Coho

Size/Calibre/Sortierung/Taglia/Taille:
Frozen on/Congelado en/Eingefroren am/
Congelato/Congeló le:
Best before date/ consumir preferentemente
antes de / Mindestens haltbar bis / Da
Consumarsi preferibilmente entro fine/ A consommer
de preference Avant :
Lot n°/ N° de Lote / Lot Nummer/ Lotto/Numéro de lot:
Deep-frozen product. Do not refreeze. Keep at -18°C/Producto Ultracongelado.
No volver a congelar.Mantener a -18°C /Tiefgefrorenes Produkt. Nach dem Auftauen
nicht wieder einfrieren. Bei -18°C aufbewahren/Prodotto surgelato. Non ricongelare.
Conservare a -18°C/Produit congelé. Ne pas recongeler. Conserver à -18°C
Approval n°/ N° de Autorizacion/Zulassungsnummer/N° di autorizzazione/
N° d'autorisation: See on the master label
Chilean Aquaculture Product/ Producto de Acuicultura Chileno/Aus Aquakultur, Chile/Prodotto dell'acquacoltura
cilena/ Produit de l'aquaculture chilienne

Average nutritional values per 100 g / valoracion nutricional por 100 g /	
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g /Valori nutrizionali medi per 100 g/Informations nutritionnelles pour 100 g	
Energy/Energia/Brennwert/Energia/Énergie	843 kJ /181 Kcal
Fats/Grasa/Fett/Grassi/ Lipide	12 g
Lipide of which saturated/de las cuales saturada / davon gesättigte Fettsäuren/ di cui acidi grassi saturi/ Dont saturés	0 g
Carbohydrates/Carbohidratos/Kohlenhydrate/Carboidrati/ Hydrates de Carbone of which saturated/de las cuales saturadas/davon Zucker/ di cui zuccheri/Dont saturés	0 g
Protein/Proteina/Eiweiß/Proteína/Protéine	19 g
Salt/Sal/Salz/Sale/ Le sel	0,73 g

Camanchaca Europe SL, Republica Argentina 25, 2 izq, 36201 vigo (Pontevedra) España

LG 485 v01

*Imagen Referencial/ Referential image

Control de Cambios / Change control	
Punto / Point	Modificación / Modification
Empaque	Se corrige peso Neto de variable a fijo