



Frozen Food

Acronyms and Abbreviations

~21kg	→	Average weight per box	→	Peso promedio por caja
100%NW	→	100% Net Weight / Product is not glazed	→	100% Peso Neto / El producto no está glaseado
20%	→	Glazing level calculated over gross weight	→	Nivel de glaseado calculado sobre el peso bruto
300g-UP	→	Product has a minimum weight	→	El producto tiene un peso mínimo
AAA	→	No Defects	→	Sin defectos
AGRADE	→	Minimal defects	→	Defectos mínimos
AVG	→	Average. Total divided by number of units	→	Promedio. Total dividido por el número de unidades
B/F	→	Block Frozen. Products have been frozen into a single block	→	Congelado en bloque. Los productos han sido congelados en un solo bloque
B/IN	→	Bones In. Bones have not been removed	→	Con hueso. Los huesos no han sido removidos
B/O	→	Bones Out. Bones have been removed	→	Sin hueso. Los huesos han sido removidos
B/S	→	Boneless Skinless. Bones and skin have been removed	→	Sin hueso y sin piel. Se han eliminado los huesos y la piel
BDD	→	Best By Date. Quality is guaranteed till this date	→	Fecha de consumo preferente. La calidad está garantizada hasta esta fecha
BGRADE	→	Some defects	→	Algunos defectos
BGUT	→	Back Guttled. Intestines are removed through an incision in the back	→	Eviscerado por la espalda. Se han extraído las vísceras mediante una incisión en la espalda
BLOCK	→	Block Frozen. Products have been frozen into a single block	→	Congelado en bloque. Los productos han sido congelados en un solo bloque
BT	→	Black Tiger. Black tiger prawns (Penaeus monodon)	→	Black Tiger. Langostino tigre negro (Penaeus monodon)
BTFY	→	Butterfly. Product has been cut in half leaving both sides connected	→	Mariposa. El producto ha sido cortado por la mitad dejando ambos lados conectados
BULK	→	Bulk packaging. Product packed in bulk	→	Empaque a granel. Producto empacado a granel
CHOSO	→	Cooked Head On Shell On. Whole cooked shrimp	→	Cocido con cabeza y cáscara. Camarón entero cocido
CKD	→	Cooked. Product is cooked in boiling water	→	Cocido. Producto cocido en agua hirviendo
CP	→	Cooked Peeled. Product has been cooked and fully peeled	→	Cocido y pelado. Producto cocido y completamente pelado
CPND	→	Cooked Peeled And Deveined. Product has been cooked, peeled and deveined	→	Cocido, pelado y desvenado. Producto cocido, pelado y desvenado
CPTO	→	Cooked Peeled Tail On. Product has been cooked and peeled, leaving the tail on	→	Cocido, pelado y con cola. Producto cocido y pelado, dejando la cola
CS	→	Cold Smoked. Product has been smoked at low temperatures	→	Ahumado en frío. Producto ahumado a bajas temperaturas
EZP	→	Easy peel. Prawns are cut along the back and deveined	→	Fácil de pelar. Los camarones están cortados a lo largo de la espalda y desvenados
FAO27	→	FAO catch area	→	Área de captura FAO
FAS	→	Frozen At Sea. Product has directly been frozen onboard fishing vessel	→	Congelado a bordo. Producto congelado directamente en el barco pesquero
FC	→	Frozen Count. Number of pieces is counted after glazing	→	Conteo congelado. Número de piezas contado después del glaseado
GSS	→	Guttled and Scaled. Scales and intestines removed	→	Eviscerado y escamado. Se han eliminado las escamas y las vísceras
GGS	→	Gilled Guttled Scaled. Gills, scales and intestines removed	→	Branquias, escamas y vísceras removidas
GT	→	Green Tiger. Green tiger prawns (Penaeus semisulcatus)	→	Green Tiger. Langostino tigre verde (Penaeus semisulcatus)
GW	→	Gross Weight. Total weight including glaze, excluding packaging	→	Peso bruto. Peso total incluyendo glaseado, sin incluir empaque
H/L	→	Headless. Product has the head removed	→	Sin cabeza. Producto con la cabeza removida
H/O	→	Head On. Whole product including head	→	Con cabeza. Producto entero, incluyendo la cabeza
HG	→	Headed Guttled. Head and intestines removed	→	Sin cabeza y eviscerado. Cabeza y vísceras removidas
HGT	→	Headed Guttled Tailed. Head, intestines and fins removed	→	Sin cabeza, eviscerado y sin aletas. Cabeza, vísceras y aletas removidas
HISO	→	Headless Shell On. Head has been removed leaving the shell on.	→	Sin cabeza y con cáscara. Cabeza removida dejando la cáscara
HOSO	→	Head On Shell On. Whole product including head and shell	→	Con cabeza y cáscara. Producto entero incluyendo cabeza y cáscara
HS	→	Hotsmoked. Product has been smoked at high temperatures	→	Ahumado en caliente. Producto ahumado a altas temperaturas
INTL	→	Interleaved. Product has been separated by sheets	→	Interfoliado. Producto separado por hojas
IPB	→	Individual Poly Bag. Single product is packed in sealed polybag	→	Bolsa de polietileno individual. Producto empacado individualmente en bolsa sellada
IQF	→	Individually Quick Frozen. Single product has been rapidly frozen individually	→	Congelado rápido individualmente. Producto congelado rápidamente de forma individual
IVP	→	Individually Vacuum Packed. Single product is packed in vacuum bag	→	Empacado al vacío individualmente. Producto empacado individualmente en bolsa al vacío
IWP	→	Individually Wrapped. Each product is packed in a sheet or open bag	→	Empaquetado individual. Cada producto está envuelto en una hoja o bolsa abierta
JCUT	→	Intestines removed through cavity left after removing head	→	Las vísceras se eliminan a través de la cavidad dejada después de retirar la cabeza
NAT	→	Natural. No additives used	→	Natural. Sin aditivos
NW	→	Total weight excluding glaze and packaging	→	Peso total excluyendo glaseado y empaque
O/R	→	Ocean Run. Product has not been sorted	→	Captura de mar abierto. Producto no clasificado
P&D	→	Peeled & Deveined. Prawns that have head, shell and vein removed	→	Pelado y desvenado. Camarones sin cabeza, cáscara y vena
P/kg	→	Per Kilo. Product is weighed at moment of sale	→	Por kilo. Producto pesado en el momento de la venta
PBI	→	Pin Bone In. Pin bones have not been removed	→	Con espinas. Las espinas no han sido removidas
PBO	→	Pin Bone Out. Pin bones removed	→	Sin espinas. Las espinas han sido removidas
PCS	→	Pieces. Number of individual products	→	Piezas. Número de productos individuales
PF	→	Polyethylene. Plastic used for packaging	→	Polietileno. Plástico utilizado para el empaque
PBJ	→	Pin Bone In. Pin bones have not been removed	→	Con espinas. Las espinas no han sido removidas.
PBO	→	Pin Bone Out. Pin bones removed	→	Sin espinas. Las espinas han sido removidas.
PCS	→	Pieces. Number of individual products	→	Piezas. Número de productos individuales.
PND	→	Peeled And Deveined. Prawns that have head, shell and vein removed	→	Pelado y desvenado. Camarones sin cabeza, cáscara y vena
PTO	→	Peeled Tail On. Peeled leaving the tail	→	Pelado con cola. Pelado dejando la cola
PUD	→	Peeled Undeveined. Product has been peeled leaving the vein	→	Pelado sin desvenar. Producto pelado dejando la vena
RC	→	Real Count. Number of pieces is counted before glazing	→	Conteo real. Número de piezas contado antes del glaseado
SEMI-IQF	→	Product is packed on a small tray of ice	→	Producto empacado en una pequeña bandeja con hielo
S/OFF	→	Skin Off. Skin has been removed	→	Sin piel. La piel ha sido removida
S/ON	→	Skin On. Skin has not been removed	→	Con piel. La piel no ha sido removida
SKINP	→	Skin Pack. No bag, product is directly sealed on tray	→	Empaque Skin Pack. Producto sellado directamente sobre una bandeja sin bolsa
SP	→	Shatter Pack. Product is frozen between sheets for individual removal	→	Empaque Shatter Pack. Producto congelado entre hojas para su extracción individual
T/OFF	→	Tail Off. Tail has been removed	→	Sin cola. La cola ha sido removida
T/ON	→	Tail has not been removed	→	Con cola. La cola no ha sido removida
TRAY	→	Product is packed in trays	→	Producto empacado en bandejas
TRIM	→	Trim level of salmon fillet A=no trim E=maximum trim	→	Nivel de corte del filete de salmón A=sinfilar E=máximo recorte
U3	→	Under 3. Less than 3	→	Menos de 3
U5	→	Under 5 Less than 5	→	Menos de 5
VP	→	Vacuum Packed. Product have been packed in vacuum bag	→	Empacado al vacío. Producto empacado en bolsa al vacío
WG	→	Whole Guttled. Whole product with intestines removed	→	Entero eviscerado. Producto entero con las vísceras removidas
WGGS	→	Whole Guttled Gilled Scaled. Intestines, gills and scales removed	→	Entero, eviscerado, con branquias y escamas removidas
WGS	→	Whole Guttled Scaled. Whole product with intestines and scales removed	→	Entero eviscerado y escamado. Producto entero con vísceras y escamas removidas
WR	→	Whole Round. Whole unprocessed product.	→	Entero redondo. Producto entero sin procesar