

KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL (XXL) 18/20

UNTERNEHMENS DATEN			
Name	Original Gourmet S.L.	Web	premiumshellfish.com
Adresse	Pol. Ind. Francolí parc 26 nau 3	E-mail	calidad@premiumshellfish.com
Ort	Tarragona		(weitere Infos siehe Seite 4)
Land	Spanien	Nr. R.G.S	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> ES 40.21665/T CE </div>
NIF	B43795657		
Telefon	+34 902 100 277		



BEZEICHNUNG	CODE	EAN 13
KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL (XXL)	182203	8 437009940006
CODE KARTON	CODE PALETTE	
(01)18437009940003(10)CHARGE(15)JJMMTT	-	

INFORMATION UND BESCHREIBUNG	
Produktbezeichnung	Kanadische Jakobsmuschel, an Bord tiefgefroren
Art	<i>Placopecten magellanicus</i>
Fang	FPO-Fischerei
Fangzone	FAO21
Herkunft	Kanada
Präsentationsformat	In 5 Größen erhältlich: XXL, XL, L, M, S
Beschreibung des Inhalts	Jakobsmuschel, an Bord tiefgefroren

KONDITIONEN, HALTBARKEIT UND LAGERUNG	
Haltbarkeit	24 Monate ab Gefrierdatum
Lagerung und Transport	Lagertemperatur -18°C
	Tiefgefrorenes Produkt
	Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren.

ZUTATEN
Fleisch kanadischer Jakobsmuscheln ohne Corail, roh, einzeln tiefgefroren (IQF). Mit Wasserglasur (0%). Ohne Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel



INFORMATION ZU LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

Informationen über Allergene

Vorkommen von Inhaltsstoffen gemäß Anlage V des R.D. 1334/1999 und R CE 1169/2011

Enthält Allergene?		Ja	
	Gluten		Fisch
	Eier und Eierzeugnisse		Schalentiere und entsprechende Erzeugnisse
	Soja und Produkte auf Sojabasis		Erdnüsse
	Nüsse		Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
	Senf		Sellerie
	Sulfite		Sesam
x	Mollusken und entsprechende Erzeugnisse		Lupinen und entsprechende Erzeugnisse

Gemäß R CE 1169/2011	Nährwerte pro 100 g
Energiewert:	85.35 kJ / 20.4 kcal
Fette	0.23 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.058 g
Kohlenhydrate	0.70 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	3.90 g
Salz	0.10 g

ORGANOLEPTISCHE ANALYSEWERTE DES FERTIGEN PRODUKTES

PARAMETER	BESCHREIBUNG
Geschmack	Süß bis leicht salzig
Geruch	Algen / leicht nach Fisch / neutral
Textur	festfleischig
Farbe	Weiß / rosa

ANALYSE DES FERTIGEN PRODUKTES

MIKROBIOLOGISCHE WERTE

PARAMETER(*RCE 2073/2005)	LIMIT
*Mesophile Aerobionten	10.0000 ufc/g
*Enterobakterien	1.000 ufc/g
Staphylococcus aureus	<20
*Salmonella spp	Kein Befund
*Listeria monocytogenes	Kein Befund



ETIKETTIERUNG

--

VERPACKUNGSDATEN

PRIMÄRVERPACKUNG (in Kontakt mit dem Lebensmittel)	vakuumverpackt, thermogeformt
SEKUNDÄRVERPACKUNG	Umkarton aus Wellpappe
NETTOGEWICHT	3 Beutel à 1 kg
MASSE KARTON	<p>A = 89 mm B = 295 mm C = 393 mm</p> 

PALETTIERUNG

MASSE EUROPALETTE	<p>A = 1.800 mm B = 800 mm C = 1.200 mm</p>
Eigenschaftenv	<p>8 Kartons pro Ebene 18 Ebenen pro Palette 144 Kartons pro Palette*</p>
	



KONTAKT	
<p>Für Bestellungen und Fragen zu Lieferungen:</p> <p> BESTELLUNGEN UND LOGISTIK: Lluís Mestres sales@premiumshellfish.com</p>	<p>Zu Themen im Bereich Marketing im Zusammenhang mit dem Corporate Image sowie für die An- und Abmeldung von Mailing-Listen:</p> <p> marketing@premiumshellfish.com</p>
<p>Bei Fragen zur Verarbeitung unserer Produkte...</p> <p> FORSCHUNG + ENTWICKLUNG: Adrià Mestres chef@premiumshellfish.com</p>	<p>Zu Themen im Bereich Qualität und für technische Datenblätter von Produkten:</p> <p> calidad@premiumshellfish.com</p>
	<p>Zu Themen in den Bereichen Buchhaltung und Rechnungstellung</p> <p> VERWALTUNG: Montse Blanch administracion@premiumshellfish.com</p>