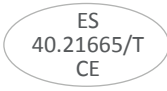


LAGOSTA | PINÇAS (9/12 P)

DATOS EMPRESA			
Nome	Original Gourmet S.L.	Web	premiumshellfish.com
Endereco	Pol. Ind. Francolí parc 26 nau 3	E-mail	calidad@premiumshellfish.com
Localidade	Tarragona		(para + info ver página 4)
País	España	Nº R.G.S	
NIF* (nº de	B43795657		
Telefone	+34 902 100 277		

IMÁGENES DE PRODUCTO



NOME	CÓDIGO	EAN 13 estojo
PINÇAS (9/12 P)	22700306	8437009940891
CÓDIGO CAIXA	EAN 13 saco	
(01)18437009940898 (10) LOTE (15)AAMMDD	8437009940020	

INFORMAÇÃO E DESCRIÇÃO

Denominação do produto	Lagosta processada a alta pressão
Espécie	<i>Homarus Americanus</i>
Arte de pesca	Extrativa FPO
Zona de pesca	FAO21
Origem	Canadá
Formato de apresentação	6 sacos de 227 g por estojo
Descrição do conteúdo	Pinças de lavagante descascadas e ultracongeladas cruas

CONDIÇÕES, CADUCIDADE E CONSERVAÇÃO

Caducidade	24 meses a partir da data de congelamento
Conservação e transporte	Tª de conservação -18°C
	Produto ultracongelado
	Depois de descongelado não voltar a congelar

INGREDIENTES

Carne crua de lavagante, 100/ natural, sem aditivos nem conservantes

INFORMAÇÃO SOBRE ALERGIAS ALIMENTARES
Informação sobre alérgenos
Presença de ingredientes em conformidade com o anexo V do RD 1334/1999 e R CE 1169/2011

Contém alérgenos?		Sim	
	Glúten		Peixe
	Ovos e derivados	x	Crustáceos e derivados
	Soja e produtos à base de soja		Amendoins
	Frutos secos		Leite e derivados (incluindo lactose)
	Mostarda		Aipo
	Sulfitos		Sésamo
	Moluscos e derivados		Tremoços e derivados



Em conformidade com o R CE 1169/2011	Valores nutricionais por 100 g de produto
Valor energético:	349.597Kj /83.50Kcal
Gorduras	1.70g
das quais saturadas	0.24g
Hidratos de carbono	0.70g
Dos quais açúcares	0g
Proteínas	15.90g
Sal	1.3g

PADRÕES ANÁLISE ORGANOLÉPTICA PRODUTO ACABADO





PARÂMETRO	DESCRIÇÃO
Sabor	De doce a ligeiramente salgado
Odor	Alga marinha / ligeiramente a peixe / neutro
Textura	Carne firme
Cor	Branco / laranja /vermelho

ANÁLISE PRODUTO ACABADO
PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

PARÂMETRO (*RCE 2073/2005)	LIMITES
*Aeróbios mesófilos	10.0000 ufc/g
*Enterobacteriaceae	1.000 ufc/g
Staphylococcus Aureus	<20
*Salmonella spp	Ausência
*Listeria monocytogenes	Ausência

DADOS DA EMBALAGEM	
EMBALAGEM PRIMÁRIA (em contacto com o alimento)	Embalagem térmica sob vácuo
EMBALAGEM SECUNDÁRIA ①	embalagem de plástico PP com tampa "Peel Off"
DETALHE DE EMBALAGEM	2 estojos por caixa (6 sacos de 227 g por estojo)
PESO LÍQUIDO	1.362 g
PESO MÉDIO UNIDAD	± 22 g
MEDIDAS CAIXA ②	A = 120 mm B = 300 mm C = 400 mm
 	

PALETIZAÇÃO	
MEDIDAS EUROPALETE	A = 1.800 mm
	B = 800 mm
	C = 1.200 mm
Características	8 caixas por andar
	13 caixas de altura
	Total: 104 caixas

CONTACTOS	
<p>Para realizar pedidos ou saber o seu estado...</p> <p> ORDERS AND LOGISTICS: Lluís Mestres sales@premiumshellfish.com</p>	<p>Para temas de marketing relacionados com a imagem corporativa e subscrições e cancelamentos de mailings</p> <p> MARKETING AND COMMUNICATION: Sílvia Muñoz silvia@premiumshellfish.com</p>
<p>Se precisar de resolver alguma dúvida sobre a elaboração dos nossos produtos...</p> <p> R&D: Adrià Mestres chef@premiumshellfish.com</p>	<p>Para temas de qualidade e fichas técnicas de produtos</p> <p> QUALITY DEPARTMENT: calidad@premiumshellfish.com</p>
<p>Para temas de contabilidade e de faturação</p> <p> ADMINISTRATION: Montse Blanch administracion@premiumshellfish.com</p>	