BOGAVANTE | CABEZAS

DATOS EMPRESA			
Nombre	Original Gourmet S.L.	**Web**	premiumshellfish.com
Dirección	Pol. Ind. Francolí parc 26 nau 3	**E-mail**	calidad@premiumshellfish.com
Población	Tarragona		(para + info ver página 4)
País	España	**Nº R.G.S**	ES 40.21665/T CE
NIF	B43795657		
Teléfono	+34 902 100 277		

IMÁGENES DE PRODUCTO

NOMBRE	CÓDIGO	EAN 13 estuche
CABEZAS	50000005	8437009940846
CÓDIGO CAJA		
(01)18437009940843 (10) LOTE (15)DDMMAA		

INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN	
Denominación del producto	Cabeza de bogavante
Especie	*Homarus Americanus*
Arte de pesca	Extractiva FPO
Zona de pesca	FAO21
Origen	Canadá
Formato de presentación	1 caja con 5 kg de cabezas de Bogavante
Descripción del contenido	Cabezas de bogavante con vísceras, procesadas por alta presión. Producto congelado IQF. Sin glaseo

CONDICIONES, CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN	
Caducidad	24 meses desde fecha de congelación
Conservación y transporte	Tª de conservación -18ºC
	Producto ultracongelado
	Una vez descongelado no volver a congelar

INGREDIENTES

Cabezas enteras de Bogavante con víscera y partes blandas

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGIAS ALIMENTARIAS			
Información sobre alérgenos			
Presencia de ingredientes según el anexo V del RD 1334/1999 y el R CE 1169/2011			
Contiene alérgenos?		**Sí**	
	Gluten		Pescado
	Huevos y derivados	**x**	**Crustáceos y derivados**
	Soja y productos a base de soja		Cacahuetes
	Frutos secos		Leche y derivados (incluída la lactosa)
	Mostaza		Apio
	Sulfitos		Sésamo
	Moluscos y derivados		Altramuces y derivados

Según el R CE 1169/2011		**Valores nutricionales por 100 g de producto**
Valor energético:		105.09 kJ /25.10 kcal
Grasas		1.70 g
	de las cuales **saturadas**	0.24 g
Hidratos de carbono		0.70 g
	de los cuales **azúcares**	0 g
Proteínas		15.9 g
Sal		0.455 g

ESTÁNDARES ANÁLISIS ORGANOLEPTICO PRODUCTO ACABADO	
PARÁMETRO	**DESCRIPCIÓN**
Sabor	De dulce a ligeramente salado
Olor	Alga marina / ligeramente a pescado / neutro
Textura	Caparazón y partes viscosas
Color	Blanco / naranja / rojo / amarillo / verde amarillento

ANÁLISIS PRODUCTO ACABADO	
ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS	
PARÁMETRO (*RCE 2073/2005)	**LÍMITES**
*Aerobios mesófilos	10.0000 ufc/g
*Enterobacterias	1.000 ufc/g
Staphylococus Aureus	<20
*Salmonella spp	Ausencia
*Listeria monocytogenes	Ausencia

DATOS DE EMBALAJE	
EMBALAJE PRIMARIO (en contacto con el alimento)	Envase al vacío termoformado
EMBALAJE SECUNDARIO ①	Envase de plástico PP con tapa 'Peel Off'
DETALLES EMBALAJE	1 caja de 5 kg
MEDIDAS CAJA ②	A = 165 mm B = 300 mm C= 400 mm

①

②

PALETIZACIÓN	
MEDIDAS EUROPALET	A = 1.800 mm
	B = 800 mm
	C= 1.200 mm
Características	8 cajas por piso
	10 cajas de altura
	Total: 80 cajas

CONTACTOS

CEO: MARC GORDÓ
marc@premiumshellfish.com
T. +34 686 080 737

HEAD OFFICE
T. +34 902 100 277 / + 34 977 553 834
Fax. +34 977 553 835
www.premiumshellfish.com

Si necesitas información de un producto: características, precios, etc...

DIRECTOR COMERCIAL: Carlos Laseca
carlos@premiumshellfish.com
T. +34 603 755 464

Para temas de marketing relacionados con imagen corporativa y altas y bajas de mailings

MARKETING Y COMUNICACIÓN: Sílvia Muñoz
silvia@premiumshellfish.com

Para realizar pedidos o saber su estado...

PEDIDOS Y LOGÍSTICA: Lluís Mestres
pedidos@premiumshellfish.com

Para temas de calidad y fichas técnicas de productos

DEPARTAMENTO DE CALIDAD:
calidad@premiumshellfish.com

Si necesitas resolver dudas sobre la elaboración de nuestros productos...

I+D: Adrià Mestres
chef@premiumshellfish.com

Para temas contables y de facturación

ADMINISTRACIÓN: Montse Blanch
administracion@premiumshellfish.com