VIEIRA CANADÁ (XXL) 18/20

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
VIEIRA CANADÁ (XXL)	182203	8 437009940006
CÓDIGO CAJA		**CÓDIGO PALET**
(01)18437009940003(10)LOTE(15)AAMMDD		-

INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN	
Denominación del producto	Vieira canadiense ultracongelada a bordo
Especie	*Placopecten magellanicus*
Arte de pesca	Extractiva TBB
Zona de pesca	FAO21
Origen	Canadá
Formato de presentación	5 tamaños disponibles: XXL, XL, L, M, S
Descripción del contenido	Vieira ultracongelada a bordo

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
Carne de vieira canadiense sin coral, cruda, ultracongelada IQF. Con glaseo compensado 0%. Sin aditivos ni conservantes

Premium Shellfish®
Created for sustainable enjoyment

CANADA PREMIUM LOBSTER & SCALLOPS

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		Crustáceos y derivados
	Soja y productos a base de soja		Cacahuetes
	Frutos secos		Leche y derivados (incluída la lactosa)
	Mostaza		Apio
	Sulfitos		Sésamo
x	**Moluscos y derivados**		Altramuces y derivados

Según el R CE 1169/2011		**Valores nutricionales por 100 g de producto**
Valor energético:		85.35Kj / 20.4Kcal
Grasas		0.23g
	de las cuales **saturadas**	0.058g
Hidratos de carbono		0.70g
	de los cuales **azúcares**	0g
Proteínas		3.90g
Sal		0.10g

ESTÁNDARES ANÁLISIS ORGANOLEPTICO PRODUCTO ACABADO	
PARÁMETRO	**DESCRIPCIÓN**
Sabor	De dulce a ligeramente salado
Olor	Alga marina / ligeramente a pescado / neutro
Textura	Carne firme
Color	Blanco / rosado

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

ETIQUETADO

DATOS DE EMBALAJE

EMBALAJE PRIMARIO (en contacto con el alimento)	Envase al vacío termoformado
EMBALAJE SECUNDARIO	Caja máster de cartón corrugado
PESO NETO	3 bolsas de 1 kg
MEDIDAS CAJA	A = 89 mm B = 295 mm C= 393 mm

PALETIZACIÓN

MEDIDAS EUROPALET	A = 1.800 mm
	B = 800 mm
	C= 1.200 mm
Características	8 cajas por piso
	18 pisos por palet
	144 cajas por palet

Premium Shellfish®
Created for sustainable enjoyment

CANADA PREMIUM LOBSTER & SCALLOPS

CONTACTOS	
Si necesitas información de un producto: características, precios, etc... **DIRECTOR COMERCIAL: Carlos Laseca** carlos@premiumshellfish.com T. 603 755 464	Para temas de marketing relacionados con imagen corporativa y altas y bajas de mailings marketing@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 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