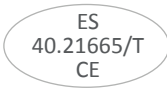


JAKOBSMUSCHELN ARGENTINIEN (XL) 132/176

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	
NIF	B43795657		
Telefon	+34 902 100 277		



BEZEICHNUNG	CODE	EAN 13 Packung
JAKOBSMUSCHELN ARGENTINIEN (XL)	13200002	8437009940945
CODE KARTON	EAN 13 Beutel	
(01)18437009940942 (10)CHARGE (15)JJMMTT	8437009940198	

INFORMATION UND BESCHREIBUNG	
Produktbezeichnung	Argentinische Jakobsmuschel, an Bord tiefgefroren
Art	<i>Zygochlamys patagonica</i>
Fang	FPO-Fischerei
Fangzone	FAO41
Herkunft	Argentinien
Präsentationsformat	In 2 Größen erhältlich: XL, L
Beschreibung des Inhalts	Argentinische 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 argentinische 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
<input type="checkbox"/>	Gluten	Fisch
<input type="checkbox"/>	Eier und Eierzeugnisse	Schalentiere und entsprechende Erzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Soja und Produkte auf Sojabasis	Erdnüsse
<input type="checkbox"/>	Nüsse	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
<input type="checkbox"/>	Nüsse	Sellerie
<input type="checkbox"/>	Sulfite	Sesam
<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusken und entsprechende Erzeugnisse	Lupines and derivatives



Gemäß R CE 1169/2011	Nährwerte pro 100 g
Energiewert:	85.35Kj / 20.4Kcal
Fette	0.23g
<input type="checkbox"/> davon gesättigte Fettsäuren	0.058g
Kohlenhydrate	0.70g
<input type="checkbox"/> davon Zucker	0g
Eiweiß	3.90g
Salz	0.10g

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	10,000 ufc/g
*Enterobakterien	1,000 ufc/g
Staphylococcus aureus	<20
*Salmonella spp	Kein Befund
*Listeria monocytogenes	Kein Befund

VERPACKUNGSDATEN	
PRIMÄRVERPACKUNG (in Kontakt mit dem Lebensmittel)	vakuumverpackt, thermogeformt
SEKUNDÄRVERPACKUNG ①	PP-Kunststoffverpackung mit „Peel off“-Deckel
VERPACKUNGSDetails	2 Packungen pro Karton (Packung mit 2 Beuteln à 1kg)
NETTOGEWICHT	2 kg Nettogewicht
GEMIDDELD NETTOGEWICHT	± 6,5 g
MASSE KARTON ②	A = 165 mm B = 300 mm C = 400 mm
 	

PALETTIERUNG	
MASSE EUROPALETTE	A = 1.800 mm
	B = 800 mm
	C = 1.200 mm
Eigenschaftenv	8 Kartons pro Ebene
	10 Kartons hoch
	Total: 80 Kartons

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 UND KOMMUNIKATION: Sílvia Muñoz silvia@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>ABTEILUNG FÜR QUALITÄT: calidad@premiumshellfish.com</p>
<p>Zu Themen in den Bereichen Buchhaltung und Rechnungstellung</p>  <p>VERWALTUNG: Montse Blanch administracion@premiumshellfish.com</p>	