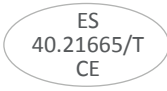


VIEIRA ARGENTINA (XL) 132/176

| 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 |
|---|---------------|---------------|
| VIEIRA ARGENTINA (XL) | 13200002 | 8437009940945 |
| CÓDIGO CAIXA | EAN 13 saco | |
| (01)18437009940942 (10) LOTE (15)AAMMDD | 8437009940198 | |

INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN

| | |
|----------------------------------|---|
| Denominación del producto | Vieira argentina ultracongelada a bordo |
| Especie | <i>Placopecten magellanicus</i> |
| Arte de pesca | Extrativa TBB |
| Zona de pesca | FAO21 |
| Origen | Argentina |
| Formato de presentación | 1 caixa com um saco de 2 kg de peso líquido escorrido |
| Descripción del contenido | Vieira ultracongelada a bordo |

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 de vieira sem coral, crua, ultracongelada IQF. Com glaseamento compensado. 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 | | Crustáceos e derivados |
| | Soja e produtos à base de soja | | Amendoins |
| | Frutos secos | | Leite e derivados (incluindo lactose) |
| | Mostarda | | Aipo |
| | Sulfitos | | Sésamo |
| x | 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 / rosa |

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 (estojo de 2 sacos de 1 kg) |
| PESO LÍQUIDO | 2 kg Líquido escorrido |
| PESO MÉDIO UNIDAD | ± 6,5 g |
| MEDIDAS CAIXA ② | A = 165 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 |
| | 10 caixas de altura |
| | Total: 80 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 imagen 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> | |