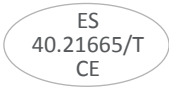


## VIEIRA ARGENTINA (L) 176/264

### DATOS EMPRESA

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

### IMÁGENES DE PRODUCTO



<b>NOMBRE</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>EAN 13 estuche</b>
VIEIRA ARGENTINA (L)	17600002	8437009940938
<b>CÓDIGO CAJA</b>	<b>EAN 13 bolsa</b>	
(01)18437009940935 (10) LOTE (15)DDMMAA	8437009940150	

### INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN

<b>Denominación del producto</b>	Vieira argentina ultracongelada a bordo
<b>Especie</b>	<i>Zygochlamys patagonica</i>
<b>Arte de pesca</b>	Extractiva TBB
<b>Zona de pesca</b>	FAO41
<b>Origen</b>	Argentina
<b>Formato de presentación</b>	1 estuche con 1 bolsa de 2 kg Netos escurridos
<b>Descripción del contenido</b>	Vieira ultracongelada a bordo

### CONDICIONES, CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN

<b>Caducidad</b>	24 meses desde fecha de congelación
<b>Conservación y transporte</b>	Tª de conservación -18°C
	Producto ultracongelado
	Una vez descongelado no volver a congelar

### INGREDIENTES

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

**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	
<input type="checkbox"/>	Gluten	<input type="checkbox"/>	Pescado
<input type="checkbox"/>	Huevos y derivados	<input type="checkbox"/>	Crustáceos y derivados
<input type="checkbox"/>	Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	Cacahuetes
<input type="checkbox"/>	Frutos secos	<input type="checkbox"/>	Leche y derivados (incluida la lactosa)
<input type="checkbox"/>	Mostaza	<input type="checkbox"/>	Apio
<input type="checkbox"/>	Sulfitos	<input type="checkbox"/>	Sésamo
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>Moluscos y derivados</b>	<input type="checkbox"/>	Altramuces y derivados

Según el R CE 1169/2011	Valores nutricionales por 100 g de producto
<b>Valor energético:</b>	85.35 kJ / 20.4 kcal
<b>Grasas</b>	0.23 g
<input type="checkbox"/> de las cuales saturadas	0.058 g
<b>Hidratos de carbono</b>	0.70 g
<input type="checkbox"/> de los cuales azúcares	0 g
<b>Proteínas</b>	3.90 g
<b>Sal</b>	0.10 g

**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
Staphylococcus 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	2 estuches por caja (estuche de 2 bolsas de 1 kg)
PESO NETO	2 kg Neto escurrido
PESO MEDIO PIEZA	± 4,5 g
MEDIDAS CAJA ②	A = 165 mm B = 300 mm C = 400 mm
 	

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	
 <p><b>CEO: MARC GORDÓ</b> marc@premiumshellfish.com T. +34 686 080 737</p>	 <p><b>HEAD OFFICE</b> T. +34 902 100 277 / + 34 977 553 834 Fax. +34 977 553 835 www.premiumshellfish.com</p>
<p>Si necesitas información de un producto: características, precios, etc...</p>  <p><b>DIRECTOR COMERCIAL: Carlos Laseca</b> carlos@premiumshellfish.com T. +34 603 755 464</p>	<p>Para temas de marketing relacionados con imagen corporativa y altas y bajas de mailings</p>  <p><b>MARKETING Y COMUNICACIÓN: Sílvia Muñoz</b> silvia@premiumshellfish.com</p>
<p>Para realizar pedidos o saber su estado...</p>  <p><b>PEDIDOS Y LOGÍSTICA: Lluís Mestres</b> pedidos@premiumshellfish.com</p>	<p>Para temas de calidad y fichas técnicas de productos</p>  <p><b>DEPARTAMENTO DE CALIDAD:</b> calidad@premiumshellfish.com</p>
<p>Si necesitas resolver dudas sobre la elaboración de nuestros productos...</p>  <p><b>I+D: Adrià Mestres</b> chef@premiumshellfish.com</p>	<p>Para temas contables y de facturación</p>  <p><b>ADMINISTRACIÓN: Montse Blanch</b> administracion@premiumshellfish.com</p>