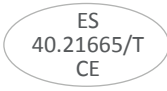


## VIEIRA CANADÁ (L) 22/44

| 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 CANADÁ (L)                       | 22440002      | 8437009940976 |
| CÓDIGO CAIXA                            | EAN 13 sacco  |               |
| (01)18437009940973 (10) LOTE (15)AAMMDD | 8437009940129 |               |

### INFORMAÇÃO E DESCRIÇÃO

|                         |                                                        |
|-------------------------|--------------------------------------------------------|
| Denominação do produto  | Vieira argentina ultracongelada a bordo                |
| Espécie                 | <i>Placopecten magellanicus</i>                        |
| Arte de pesca           | Extrativa TBB                                          |
| Zona de pesca           | FAO21                                                  |
| Origem                  | Canadá                                                 |
| Formato de apresentação | 1 caixa com um sacco de 2 kg de peso líquido escorrido |
| Descrição do conteúdo   | 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                                                                        | <b>Crustáceos e derivados</b>         |
| Soja e produtos à base de soja                                                          | Amendoins                             |
| Frutos secos                                                                            | Leite e derivados (incluindo lactose) |
| Mostarda                                                                                | Aipo                                  |
| Sulfitos                                                                                | Sésamo                                |
| <b>x</b> Moluscos e derivados                                                           | Tremoços e derivados                  |



| Em conformidade com o R CE 1169/2011 | Valores nutricionais por 100 g de produto |
|--------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Valor energético:</b>             | 349.597Kj /83.50Kcal                      |
| <b>Gorduras</b>                      | 1.70g                                     |
| <b>das quais saturadas</b>           | 0.24g                                     |
| <b>Hidratos de carbono</b>           | 0.70g                                     |
| <b>Dos quais açúcares</b>            | 0g                                        |
| <b>Proteínas</b>                     | 15.90g                                    |
| <b>Sal</b>                           | 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                                                                                                                                                      | ± 27 g                                          |
| MEDIDAS CAIXA ②                                                                                                                                                        | A = 165 mm<br>B = 300 mm<br>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

Para realizar pedidos ou saber o seu estado...



**ORDERS AND LOGISTICS: Lluís Mestres**  
sales@premiumshellfish.com

Para temas de marketing relacionados com a imagem corporativa e subscrições e cancelamentos de mailings



**MARKETING AND COMMUNICATION:**  
**Sílvia Muñoz**  
silvia@premiumshellfish.com

Se precisar de resolver alguma dúvida sobre a elaboração dos nossos produtos...



**R&D: Adrià Mestres**  
chef@premiumshellfish.com

Para temas de qualidade e fichas técnicas de produtos



**QUALITY DEPARTMENT:**  
calidad@premiumshellfish.com

Para temas de contabilidade e de faturação



**ADMINISTRATION: Montse Blanch**  
administracion@premiumshellfish.com