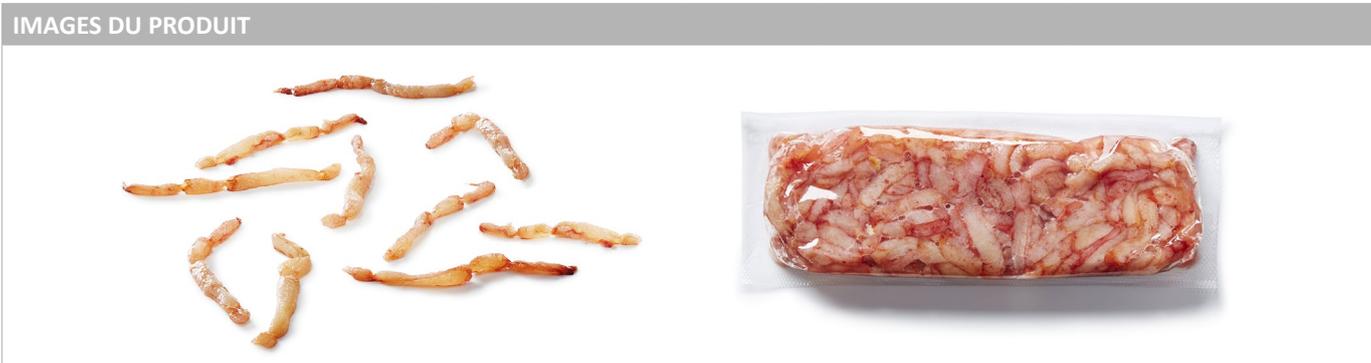


HOMARD | PATTES

COORDONNÉES DE LA SOCIÉTÉ			
Nom	Original Gourmet S.L.	Site web	premiumshellfish.com
Adresse	Pol. Ind. Francolí parc 26 nau 3	E-mail	calidad@premiumshellfish.com
Ville	Tarragone		(pour en savoir + voir page 4)
Pays	Espagne	N° R.G.S	
N° TVA	B43795657		
Téléphone	+34 902 100 277		



NOM	CODE	EAN 13 étui
PATTES	22700206	8437009940877
CODE CARTON	EAN 13 pièce	
(01)18437009940874 (10) LOT (15) AAMMJJ	8437009940174	

RENSEIGNEMENTS ET DESCRIPTION	
Dénomination du produit	Homard traité haute pression
Espèce	<i>Homarus Americanus</i>
Technique de pêche	Extractive FPO
Zone de pêche	FAO21
Origine	Canada
Format de présentation	6 sachets de 227 g par étui
Description du contenu	Pattes de homard décortiquées et surgelées crues

CONDITIONS, EXPIRATION ET CONSERVATION	
Durée de consommation	24 mois à partir de la dte de congélation
Conservation et transport	Température de conservation -18°C
	Produit surgelé
	Une fois décongelé, ne pas recongeler

INGRÉDIENTS
Chair crue de homard, 100% naturelle, sans adjuvants ni conservateurs

INFORMATIONS SUR LES ALLERGIES ALIMENTAIRES
Informations sur les allergènes
Présence d'ingrédients conformément à l'annexe V du Décret Royal 1334/1999 et du Règlement CE 1169/2011

Le produit contient-il des allergènes?		Oui	
	Gluten		Poisson
	OEufs et produits à base d'oeuf	x	Crustacés et produits à base de crustacés
	Soja et produits à base de soja		Cacahuètes
	Fruits secs		Lait et produits dérivés (y compris le lactose)
	Moutarde		Cèleri
	Sulfies		Sésame
	Mollusques et produits à base de mollusques		Lupin et produits à base de lupin

Conformément au Règlement CE 1169/2011	Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit
Valeur énergétique:	349.597 kJ /83.50 kcal
Lipides	1.70 g
dont acides gras saturés	0.24 g
Glucides	0.70 g
dont sucres	0 g
Protéines	15.90 g
Sel	1.3 g

STANDARDS ANALYSE ORGANOLEPTIQUE PRODUIT FINI

PARAMÈTRE	DESCRIPTION
Goût	Entre sucré et légèrement salé
Odeur	Algue marine / légèrement de poisson / neutre
Texture	Chair ferme
Couleur	Blanc / orange / rouge

ANALYSE PRODUIT FINI
STANDARDS MICROBIOLOGIQUES

PARAMÈTRE (*RCE 2073/2005)	LIMITES
*Aérobies mésophiles	10.0000 ufc/g
*Entérobactéries	1.000 ufc/g
Staphylococcus Aureus	<20
*Salmonella spp	Absence
*Listeria monocytogenes	Absence

DONNÉES EMBALLAGE	
EMBALLAGE PRIMAIRE (en contact direct avec le produit)	Emballage sous vide thermoformé
EMBALLAGE SECONDAIRE ①	Conditionnement en plastique PP avec couvercle « Peel Off »
DÉTAILS DE L'EMBALLAGE	2 étuis par carton (étui de 6 sachets de 227g)
POIDS NET	1.362 g
POIDS MOYEN UNITÉ	± 2 g
DIMENSIONS CARTON ②	A = 120 mm B = 300 mm C = 400 mm
 	

PALETTISATION	
DIMENSIONS EUROPALETTE	A = 1.800 mm
	B = 800 mm
	C = 1.200 mm
Caractéristiques	8 cartons par étage
	13 cartons de hauteur
	Total: 104 cartons

CONTACTS	
<p>Pour passer une commande ou pour savoir l'état de vos commandes...</p>  <p>COMMANDES ET LOGISTIQUE: Lluís Mestres sales@premiumshellfish.com</p>	<p>Pour toute question relative au marketing en rapport avec l'image corporative et pour toute demande d'inscription/désinscription aux mailings</p>  <p>MARKETING ET COMMUNICATION: Sílvia Muñoz silvia@premiumshellfish.com</p>
<p>Si vous avez des doutes concernant l'élaboration de nos produits...</p>  <p>I+D: Adrià Mestres chef@premiumshellfish.com</p>	<p>Pour toute question relative à la qualité et aux fiches techniques des produits</p>  <p>DÉPARTEMENT QUALITÉ: calidad@premiumshellfish.com</p>
<p>Pour toute question elatie à la comptabilité et a la facturation</p>  <p>ADMINISTRATION: Montse Blanch administracion@premiumshellfish.com</p>	