

## HUMMER | SPLIT QUARTERS 591/680

UNTERNEHMENS DATEN			
<b>Name</b>	Original Gourmet S.L.	<b>Web</b>	premiumshellfish.com
<b>Adresse</b>	Pol. Ind. Francolí parc 26 nau 3	<b>E-mail</b>	calidad@premiumshellfish.com
<b>Ort</b>	Tarragona	(weitere Infos siehe Seite 4)	
<b>Land</b>	Spanien	<b>Nr. R.G.S</b>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">                     ES                      40.21665/T                      CE                 </div>
<b>NIF</b>	B43795657		
<b>Telefon</b>	+34 902 100 277		



BEZEICHNUNG	CODE	EAN 13 Packung
<b>SPLIT QUARTERS</b>	25000006	8437009940860
CASHIER CODE	EAN 13 Stück	
(01)18437009940867 (10) CHARGE (15)JJMMTT	8437009940099	

INFORMATION UND BESCHREIBUNG	
<b>Produktbezeichnung</b>	Hummer, mit Hochdruck verarbeitet
<b>Art</b>	<i>Homarus Americanus</i>
<b>Fang</b>	FPO-Fischerei
<b>Fangzone</b>	FAO21
<b>Herkunft</b>	Kanada
<b>Präsentationsformat</b>	6 halbe Hummer mit Karkasse pro Packung
<b>Beschreibung des Inhalts</b>	6 halbe Hummer mit Karkasse, die Schere steckt in der Kopfhöhle.

KONDITIONEN, HALTBARKEIT UND LAGERUNG	
<b>Haltbarkeit</b>	Haltbarkeit 24 Monate ab Gefrierdatum
<b>Lagerung und Transport</b>	Lagertemperatur -18°C
	Tiefgefrorenes Produkt
	Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren.

ZUTATEN
Rohes Hummerfleisch, 100% natürlich, 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	
Gluten			Fish
Eier und Eierzeugnisse	x		<b>Schalentiere und entsprechende Erzeugnisse</b>
Soja und Produkte auf Sojabasis			Erdnüsse
Nüsse			Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
Senf Sellerie			Sellerie
Sulfite			Sesam
Mollusken und entsprechende Erzeugnisse			Lupinen und entsprechende Erzeugnisse


Gemäß R CE 1169/2011	Nährwerte pro 100 g
<b>Energiewert:</b>	349,597Kj /83,50Kcal
<b>Fette</b>	1,70g
davon <b>gesättigte</b> Fettsäuren	0,24g
<b>Kohlenhydrate</b>	0,70g
davon <b>Zucker</b>	0g
<b>Eiweiß</b>	15,90g
<b>Salz</b>	1,3g

**ORGANOLEPTISCHE ANALYSEWERTE DES FERTIGEN PRODUKTES**

PARAMETER	BESCHREIBUNG
Geschmack	Süß bis leicht salzig
Geruch	Algen / leicht nach Fisch / neutral
Textur	festfleischig
Farbe	weiß / orange / rot

**ANALYSE DES FERTIGEN PRODUKTES**
**MIKROBIOLOGISCHE WERTE**

PARAMETER (*RCE 2073/2005)	LIMIT
*Mesophile Aerobionten	10,0000 ufc/g
*Enterobakterien	1,000 ufc/g
Staphylococcus aureus	<20
*Salmonella spp	Kein Befund
*Listeria monocytogenes	Kein Befund

VERPACKUNGSDATEN	
<b>2 Packungen pro Karton (Packung à 6 Stück)</b>	Vacuum thermoforming packing
<b>SEKUNDÄRVERPACKUNG Umkarton aus Wellpappe ①</b>	PP-Kunststoffverpackung mit „Peel off“-Deckel
<b>VERPACKUNGSDetails</b>	2 Packungen pro Karton (Packung à 6 Stück)
<b>NETTOGEWICHT</b>	± 1.248 g
<b>GEMIDDELDE GEWICHT PER STUK</b>	± 208 g
<b>MASSE KARTON ②</b>	A = 165 mm B = 300 mm C = 400 mm
	

PALETTIERUNG	
<b>MASSE EUROPALETTE</b>	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><b>BESTELLUNGEN UND LOGISTIK: Lluís Mestres</b> 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><b>MARKETING UND KOMMUNIKATION: Sílvia Muñoz</b> silvia@premiumshellfish.com</p>
<p>Bei Fragen zur Verarbeitung unserer Produkte...</p>  <p><b>FORSCHUNG + ENTWICKLUNG: Adrià Mestres</b> chef@premiumshellfish.com</p>	<p>Zu Themen im Bereich Qualität und für technische Datenblätter von Produkten:</p>  <p><b>ABTEILUNG FÜR QUALITÄT:</b> calidad@premiumshellfish.com</p>
<p>Zu Themen in den Bereichen Buchhaltung und Rechnungstellung</p>  <p><b>VERWALTUNG: Montse Blanch</b> administracion@premiumshellfish.com</p>	