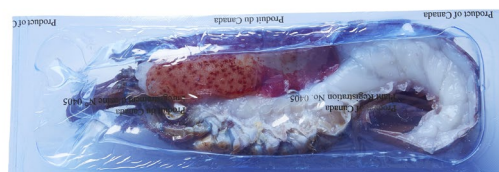


BOGAVANTE | SPLIT QUARTERS 591/680

DATOS EMPRESA			
Nombre	Original Gourmet S.L.	Web	premiumshellfish.com
Dirección	Pol. Ind. Francolí parc 26 nau 3	E-mail	calidad@premiumshellfish.com
Población	Tarragona		(para + info ver página 4)
País	España	Nº R.G.S	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> ES 40.21665/T CE </div>
NIF	B43795657		
Teléfono	+34 902 100 277		

IMÁGENES DE PRODUCTO



NOMBRE	CÓDIGO	EAN 13 estuche
SPLIT QUARTERS	25000006	8437009940860
CÓDIGO CAJA	EAN 13 pieza	
(01)18437009940867 (10) LOTE (15)DDMMAA	8437009940099	

INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN

Denominación del producto	Bogavante procesado por alta presión
Especie	<i>Homarus Americanus</i>
Arte de pesca	Extractiva FPO
Zona de pesca	FAO21
Origen	Canadá
Formato de presentación	6 medios bogavantes con caparazón por estuche
Descripción del contenido	6 medios bogavantes con caparazón y su pinza insertada en la cavidad de la cabeza

CONDICIONES, CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN

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

INGREDIENTES

Carne cruda de bogavante, 100% natural, 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	
	Gluten		Pescado
	Huevos y derivados	x	Crustáceos y derivados
	Soja y productos a base de soja		Cacahuetes
	Frutos secos		Leche y derivados (incluida la lactosa)
	Mostaza		Apio
	Sulfitos		Sésamo
	Moluscos y derivados		Altramuces y derivados

Según el R CE 1169/2011	Valores nutricionales por 100 g de producto
Valor energético:	349.597 kJ /83.50 kcal
Grasas	1.70 g
de las cuales saturadas	0.24 g
Hidratos de carbono	0.70 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	15.90 g
Sal	1.3 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 / naranja / rojo

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 6 unidades)
PESO NETO	± 1.248 g
PESO MEDIO UNIDAD	± 208 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>CEO: MARC GORDÓ marc@premiumshellfish.com T. +34 686 080 737</p>	 <p>HEAD OFFICE 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>DIRECTOR COMERCIAL: Carlos Laseca 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>MARKETING Y COMUNICACIÓN: Sílvia Muñoz silvia@premiumshellfish.com</p>
<p>Para realizar pedidos o saber su estado...</p>  <p>PEDIDOS Y LOGÍSTICA: Lluís Mestres pedidos@premiumshellfish.com</p>	<p>Para temas de calidad y fichas técnicas de productos</p>  <p>DEPARTAMENTO DE CALIDAD: calidad@premiumshellfish.com</p>
<p>Si necesitas resolver dudas sobre la elaboración de nuestros productos...</p>  <p>I+D: Adrià Mestres chef@premiumshellfish.com</p>	<p>Para temas contables y de facturación</p>  <p>ADMINISTRACIÓN: Montse Blanch administracion@premiumshellfish.com</p>