

## HOMARD | DUO SMALL CHIX 446/536

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	ES 40.21665/T CE
N° TVA	B43795657		
Téléphone	+34 902 100 277		



NOM	CODE	EAN 13 étui
DUO SMALL CHIX	44653606	8437009940907
CODE CARTON	EAN 13 pièce	
(01)18437009940898 (10) LOT (15)AAMMJJ	8437009940044	

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 Duo Small Chix 446/536 (1 queue + 2 pinces) par étui
Description du contenu	6 Duo Small Chix 446/536 = 6 queues + 12 pinces

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	<b>Crustacés et produits à base de crustacés</b>
	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
<b>Valeur énergétique:</b>	349.597 kJ /83.50 kcal
<b>Lipides</b>	1.70 g
dont acides gras saturés	0.24 g
<b>Glucides</b>	0.70 g
dont sucres	0 g
<b>Protéines</b>	15.90 g
<b>Sel</b>	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	
<b>EMBALLAGE PRIMAIRE (en contact direct avec le produit)</b>	Emballage sous vide thermoformé
<b>EMBALLAGE SECONDAIRE ①</b>	Conditionnement en plastique PP avec couvercle « Peel Off »
<b>DÉTAILS DE L'EMBALLAGE</b>	2 étuis par carton (étui de 6 unités)
<b>POIDS NET</b>	516 - 672 g
<b>POIDS MOYEN UNITÉ</b>	86 - 112 g
<b>DIMENSIONS CARTON ②</b>	A = 120 mm B = 300 mm C = 400 mm
 	

PALETTISATION	
<b>DIMENSIONS EUROPALETTE</b>	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><b>COMMANDES ET LOGISTIQUE: Lluís Mestres</b> 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><b>MARKETING ET COMMUNICATION:</b> <b>Sílvia Muñoz</b> silvia@premiumshellfish.com</p>
<p>Si vous avez des doutes concernant l'élaboration de nos produits...</p>  <p><b>I+D: Adrià Mestres</b> chef@premiumshellfish.com</p>	<p>Pour toute question relative à la qualité et aux fiches techniques des produits</p>  <p><b>DÉPARTEMENT QUALITÉ:</b> calidad@premiumshellfish.com</p>
<p>Pour toute question elatie à la comptabilité et a la facturation</p>  <p><b>ADMINISTRATION: Montse Blanch</b> administracion@premiumshellfish.com</p>	