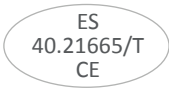


VIEIRA CANADÁ (M) 44/66

| 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 |  |
| NIF | B43795657 | | |
| Teléfono | +34 902 100 277 | | |



| NOMBRE | CÓDIGO | EAN 13 estuche |
|---|---------------|----------------|
| VIEIRA CANADÁ (M) | 44660002 | 8437009940983 |
| CÓDIGO CAJA | EAN 13 bolsa | |
| (01)18437009940980 (10) LOTE (15)DDMMAA | 8437009940136 | |

| INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN | |
|----------------------------------|---|
| Denominación del producto | Vieira canadiense ultracongelada a bordo |
| Especie | <i>Placopecten magellanicus</i> |
| Arte de pesca | Extractiva TBB |
| Zona de pesca | FAO21 |
| Origen | Canadá |
| Formato de presentación | 1 estuche con 2 bolsas de 1 kg Neto escurrido |
| Descripción del contenido | Vieira ultracongelada a bordo |

| CONDICIONES, CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN | |
|---------------------------------------|---|
| Caducidad | 24 meses desde fecha de congelación |
| Conservación y transporte | Tª de conservación -18ºC |
| | Producto ultracongelado |
| | Una vez descongelado no volver a congelar |

| INGREDIENTES |
|--|
| Carne de vieira sin coral, cruda, ultracongelada IQF. Con glaseo compensado, sin aditivos ni 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 | Crustáceos e derivados |
| Soja e produtos à base de soja | Amendoins |
| Frutos secos | Leite e derivados (incluindo lactose) |
| Mostarda | Aipo |
| Sulfitos | Sésamo |
| x Moluscos e derivados | Tremoços e derivados |



| Em conformidade com o R CE 1169/2011 | Valores nutricionais por 100 g de produto |
|--------------------------------------|---|
| Valor energético: | 85.35 kJ / 20.4 kcal |
| Gorduras | 0.23 g |
| das quais saturadas | 0.058 g |
| Hidratos de carbono | 0.70 g |
| Dos quais açúcares | 0 g |
| Proteínas | 3.90 g |
| Sal | 0.10 g |

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 B = 300 mm 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 | |
|---|---|
| <p>Para realizar pedidos ou saber o seu estado...</p> <p> ORDERS AND LOGISTICS: Lluís Mestres sales@premiumshellfish.com</p> | <p>Para temas de marketing relacionados com a imagen corporativa e subscrições e cancelamentos de mailings</p> <p> MARKETING AND COMMUNICATION: Sílvia Muñoz silvia@premiumshellfish.com</p> |
| <p>Se precisar de resolver alguma dúvida sobre a elaboração dos nossos produtos...</p> <p> R&D: Adrià Mestres chef@premiumshellfish.com</p> | <p>Para temas de qualidade e fichas técnicas de produtos</p> <p> QUALITY DEPARTMENT: calidad@premiumshellfish.com</p> |
| <p>Para temas de contabilidade e de faturação</p> <p> ADMINISTRATION: Montse Blanch administracion@premiumshellfish.com</p> | |