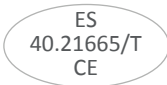


HUMMER | KÖPFE

UNTERNEHMENS DATEN			
Name	Original Gourmet S.L.	Web	premiumshellfish.com
Adresse	Pol. Ind. Francolí parc 26 nau 3	E-mail	calidad@premiumshellfish.com
Ort	Tarragona		(weitere Infos siehe Seite 4)
Land	Spanien	Nr. R.G.S	
NIF	B43795657		
Telefon	+34 902 100 277		



BEZEICHNUNG	CODE	EAN 13 Packung
KÖPFE	50000005	8437009940846
CASHIER CODE		
(01)18437009940843 (10) CHARGE (15)JJMMTT		

INFORMATION UND BESCHREIBUNG	
Produktbezeichnung	Hummerköpfe
Art	<i>Homarus Americanus</i>
Fang	FPO-Fischerei
Fangzone	FAO21
Herkunft	Kanada
Präsentationsformat	1 Karton mit 5 kg Hummerköpfe
Beschreibung des Inhalts	Hummerköpfe mit Innereien, mit Hochdruck verarbeitet Produkt einzeln tiefgekühlt (IQF) Ohne Wasserglasur

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

ZUTATEN
Ganze Hummerköpfe mit Innereien und Weichteilen

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	Schalentiere und entsprechende Erzeugnisse
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
Energiewert:	349,597Kj /83,50Kcal
Fette	1,70g
davon gesättigte Fettsäuren	0,24g
Kohlenhydrate	0,70g
davon Zucker	0g
Eiweiß	15,90g
Salz	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	
2 Packungen pro Karton (Packung à 6 Stück)	Vacuum thermoforming packing
SEKUNDÄRVERPACKUNG Umkarton aus Wellpappe ①	PP-Kunststoffverpackung mit „Peel off“-Deckel
NETTOGEWICHT	1 Beutel à 5 kg pro
MASSE KARTON ②	A = 165 mm B = 300 mm C = 400 mm
 <p>①</p>	 <p>②</p>

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