

BOGAVANTE | DUO LARGE CHIX 537/590

| 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 |
|---|---------------|----------------|
| DUO LARGE CHIX | 53759006 | 8437009940914 |
| CÓDIGO CAJA | EAN 13 unidad | |
| (01)18437009940911 (10) LOTE (15)DDMMAA | 8437009940051 | |

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 Duo Large Chix 537/590 (1 cola + 2 pinzas) por estuche |
| Descripción del contenido | 6 Duo Large Chix 537/590 = 6 colas + 12 pinzas |

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 | 678 - 852 g |
| PESO MEDIO UNIDAD | 113 - 142 g |
| MEDIDAS CAJA ② | A = 120 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 |
| | 13 cajas de altura |
| | Total: 104 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> |