

## HOMARD | DUO QUARTERS 591/680

COORDONNÉES DE LA SOCIÉTÉ			
<b>Nom</b>	Original Gourmet S.L.	<b>Site web</b>	premiumshellfish.com
<b>Adresse</b>	Pol. Ind. Francolí parc 26 nau 3	<b>E-mail</b>	calidad@premiumshellfish.com
<b>Ville</b>	Tarragone		(pour en savoir + voir page 4)
<b>Pays</b>	Espagne	<b>N° R.G.S</b>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">                     ES                      40.21665/T                      CE                 </div>
<b>N° TVA</b>	B43795657		
<b>Téléphone</b>	+34 902 100 277		



NOM	CODE	EAN 13 étui
<b>DUO QUARTERS</b>	59168006	8437009940921
CODE CARTON	EAN 13 pièce	
(01)18437009940928 (10) LOT (15) AAMMJJ	8437009940068	

RENSEIGNEMENTS ET DESCRIPTION	
<b>Dénomination du produit</b>	Homard traité haute pression
<b>Espèce</b>	<i>Homarus Americanus</i>
<b>Technique de pêche</b>	Extractive FPO
<b>Zone de pêche</b>	FAO21
<b>Origine</b>	Canada
<b>Format de présentation</b>	6 Duo Quarters 591/680 (1 queue + 2 pinces) par étui
<b>Description du contenu</b>	6 Duo Quarters 591/680 = 6 queues + 12 pinces

CONDITIONS, EXPIRATION ET CONSERVATION	
<b>Durée de consommation</b>	24 mois à partir de la dte de congélation
<b>Conservation et transport</b>	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	
EMBALAJE PRIMARIO (en contacto con el alimento)	Emballage sous vide thermoformé
EMBALAJE SECUNDARIO ①	Conditionnement en plastique PP avec couvercle « Peel Off »
DETALLES EMBALAJE	2 étuis par carton (étui de 6 unités)
PESO NETO	858 - 1.020 g
PESO MEDIO UNIDAD	143 - 170 g
MEDIDAS CAJA ②	A = 120 mm B = 300 mm C = 400 mm
 	

PALETTISATION	
DIMENSIONS EUROPALETTE	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>	