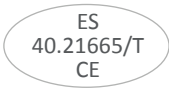


## JAKOBSMUSCHELN KANADA (S) 66/88

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



BEZEICHNUNG	CODE	EAN 13 Packung
JAKOBSMUSCHELN KANADA (S)	66880002	8437009940990
CODE KARTON	EAN 13 Beutel	
(01)18437009940997 (10) CHARGE (15)JJMMTT	8437009940143	

INFORMATION UND BESCHREIBUNG	
<b>Produktbezeichnung</b>	Kanadische Jakobsmuschel, an Bord tiefgefroren
<b>Art</b>	<i>Zygochlamys patagonica</i>
<b>Fang</b>	FPO-Fischerei
<b>Fangzone</b>	FAO21
<b>Herkunft</b>	Kanada
<b>Präsentationsformat</b>	1 pack with 2 bags of 1 kg Net weight
<b>Beschreibung des Inhalts</b>	Jakobsmuschel, an Bord tiefgefroren

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

ZUTATEN
Fleisch argentinische Jakobsmuscheln ohne Corail, roh, einzeln tiefgefroren (IQF). Mit Wasserglasur (0%). Ohne Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel

**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		Fisch
	Eier und Eierzeugnisse		Schalentiere und entsprechende Erzeugnisse
	Soja und Produkte auf Sojabasis		Erdnüsse
	Nüsse		Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
	Nüsse		Sellerie
	Sulfite		Sesam
x	<b>Mollusken und entsprechende Erzeugnisse</b>		Lupines and derivatives



Gemäß R CE 1169/2011	Nährwerte pro 100 g
<b>Energiewert:</b>	85.35Kj / 20.4Kcal
<b>Fette</b>	0.23g
davon <b>gesättigte</b> Fettsäuren	0.058g
<b>Kohlenhydrate</b>	0.70g
davon <b>Zucker</b>	0g
<b>Eiweiß</b>	3.90g
<b>Salz</b>	0.10g

**ORGANOLEPTISCHE ANALYSEWERTE DES FERTIGEN PRODUKTES**


PARAMETER	BESCHREIBUNG
Geschmack	Süß bis leicht salzig
Geruch	Algen / leicht nach Fisch / neutral
Textur	festfleischig
Farbe	Weiß / rosa

**ANALYSE DES FERTIGEN PRODUKTES**
**MIKROBIOLOGISCHE WERTE**

PARAMETER (*RCE 2073/2005)	LIMIT
*Mesophile Aerobionten	10,000 ufc/g
*Enterobakterien	1,000 ufc/g
Staphylococcus aureus	<20
*Salmonella spp	Kein Befund
*Listeria monocytogenes	Kein Befund

VERPACKUNGSDATEN	
<b>PRIMÄRVERPACKUNG (in Kontakt mit dem Lebensmittel)</b>	vakuumverpackt, thermogeformt
<b>SEKUNDÄRVERPACKUNG ①</b>	PP-Kunststoffverpackung mit „Peel off“-Deckel
<b>VERPACKUNGSDetails</b>	2 Packungen pro Karton (Packung mit 2 Beuteln à 1kg)
<b>NETTOGEWICHT</b>	2 kg Nettogewicht
<b>GEMIDDELD NETTOGEWICHT</b>	± 19 g
<b>MASSE KARTON ②</b>	A = 165 mm B = 300 mm C = 400 mm
 	

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