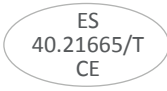


## VIEIRA CANADÁ (S) 66/88

DATOS EMPRESA			
Nome	Original Gourmet S.L.	Web	premiumshellfish.com
Endereco	Pol. Ind. Francolí parc 26 nau 3	E-mail	calidad@premiumshellfish.com
Localidade	Tarragona		(para + info ver página 4)
País	España	Nº R.G.S	
NIF* (nº de	B43795657		
Telefone	+34 902 100 277		



NOME	CÓDIGO	EAN 13 estojo
VIEIRA CANADÁ (S)	66880002	8437009940990
CÓDIGO CAIXA	EAN 13 saco	
(01)18437009940997 (10) LOTE (15)AAMMDD	8437009940143	

INFORMAÇÃO E DESCRIÇÃO	
Denominação do produto	Vieira canadana ultracongelada a bordo
Espécie	<i>Placopecten magellanicus</i>
Arte de pesca	Extrativa TBB
Zona de pesca	FAO21
Origem	Canadá
Formato de apresentação	1 caixa com um saco de 2 kg de peso líquido escorrido
Descrição do conteúdo	Vieira ultracongelada a bordo

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 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		<b>Crustáceos e derivados</b>
	Soja e produtos à base de soja		Amendoins
	Frutos secos		Leite e derivados (incluindo lactose)
	Mostarda		Aipo
	Sulfitos		Sésamo
<b>x</b>	Moluscos e derivados		Tremoços e derivados



Em conformidade com o R CE 1169/2011	Valores nutricionais por 100 g de produto
<b>Valor energético:</b>	85.35 kJ / 20.4 kcal
<b>Gorduras</b>	0.23 g
<b>das quais saturadas</b>	0.058 g
<b>Hidratos de carbono</b>	0.70 g
<b>Dos quais açúcares</b>	0 g
<b>Proteínas</b>	3.90 g
<b>Sal</b>	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> <b>ORDERS AND LOGISTICS: Lluís Mestres</b> sales@premiumshellfish.com</p>	<p>Para temas de marketing relacionados com a imagen corporativa e subscrições e cancelamentos de mailings</p> <p> <b>MARKETING AND COMMUNICATION:</b> <b>Sílvia Muñoz</b> silvia@premiumshellfish.com</p>
<p>Se precisar de resolver alguma dúvida sobre a elaboração dos nossos produtos...</p> <p> <b>R&amp;D: Adrià Mestres</b> chef@premiumshellfish.com</p>	<p>Para temas de qualidade e fichas técnicas de produtos</p> <p> <b>QUALITY DEPARTMENT:</b> calidad@premiumshellfish.com</p>
<p>Para temas de contabilidade e de faturação</p> <p> <b>ADMINISTRATION: Montse Blanch</b> administracion@premiumshellfish.com</p>	