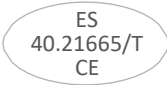


## CAPASANTA CANADA (M) 44/66

DATI AZIENDALI			
<b>Nome</b>	Original Gourmet S.L.	<b>Web</b>	premiumshellfish.com
<b>Indirizzo</b>	Pol. Ind. Francolí parc 26 nau 3	<b>E-mail</b>	calidad@premiumshellfish.com
<b>Città</b>	Tarragona		(per maggiori informazioni, vedi pagina 4)
<b>Paese</b>	Spagna	<b>N° R.G.S</b>	
<b>Partita Iva</b>	B43795657		
<b>Telefono</b>	+34 902 100 277		



NOME	CODICE	EAN 13 scatola
CAPASANTA CANADA (M)	44660002	8437009940983
CODICE CASSA		EAN 13 busta
(01)18437009940980 (10) LOTTO (15)DDMMAA		8437009940136

INFORMAZIONI E DESCRIZIONE	
<b>Denominazione del prodotto</b>	Capasanta canadese surgelata a bordo
<b>Specie</b>	<i>Placopecten magellanicus</i>
<b>Tipo di pesca</b>	Estrattiva TBB
<b>Zona di pesca</b>	FAO21
<b>Origine</b>	Canada
<b>Formato in cui si presenta</b>	2 buste da 1 kg (peso netto sgocciolato) per ogni scatola
<b>Descrizione del contenuto</b>	Capasanta surgelata a bordo

CONDIZIONI, SCADENZA E CONSERVAZIONE	
<b>Scadenza</b>	24 mesi dalla data di congelamento
<b>Conservazione e trasporto</b>	T <sup>a</sup> di conservazione -18°C
	Prodotto surgelato
	Una volta scongelato, non ricongelare

INGREDIENTI
Carne di vieira cruda senza corallo e surgelata IQF. Glassa compensata 0%, privo di additivi e conservanti.

INFORMAZIONI SU ALLERGIE ALIMENTARI	
Informazioni su allergeni	
Presenza di ingredienti di cui all'allegato V del RD 1334/1999 e il R CE 1169/2011	
Contiene allergeni?	Sì
Glutine	Pesce
Uova e derivati	Crostacei e derivati
Soia e prodotti a base di soia	Arachidi
Frutta secca	Latte e derivati (incluso lattosio)
Senape	Sedano
Solfiti	Sesamo
<b>x</b> Molluschi e derivati	Lupini e derivati

Secondo il R CE 1169/2011	Valori nutrizionali per 100 g di prodotto
<b>Valore energetico:</b>	85.35 kJ / 20.4 kcal
<b>Grassi</b>	0.23 g
di cui saturi	0.058 g
<b>Carboidrati</b>	0.70 g
di cui zuccheri	0 g
<b>Proteine</b>	3.90 g
<b>Sale</b>	0.10 g

STANDARD ANALISI ORGANOLETICA PRODOTTO FINITO	
PARAMETRO	DESCRIZIONE
Sapore	Da dolce a leggermente salato
Odore	Alga marina / leggermente di pesce / neutro
Consistenza	Carne soda
Colore	Bianco / Rosato

ANALISI PRODOTTO FINITO	
STANDARD MICROBIOLOGICI	
PARAMETRO (*RCE 2073/2005)	LIMITI
*Aerobi mesófill	10.0000 ufc/g
*Enterobatteri	1.000 ufc/g
Staphylococcus Aureus	<20
*Salmonella spp	Assenza
*Listeria monocytogenes	Assenza

DETTAGLI DELL'IMBALLAGGIO	
IMBALLAGGIO PRIMARIO (a contatto con l'alimento)	Confezione sottovuoto termoformatata
IMBALLAGGIO SECONDARIO ①	Scatola in plastica PP con coperchio 'Peel Off'
DETTAGLI IMBALLAGGIO	2 scatole (contenenti ciascuna 2 buste da 1 kg) per ogni scatolone
PESO NETTO	2 kg peso netto sgocciolato
PESO MEDIO UNITÀ	± 19 g
MISURE SCATOLONE ②	A = 165 mm B = 300 mm C = 400 mm
 	

PALETTIZZAZIONE	
MISURE EUROPALLET	A = 1.800 mm
	B = 800 mm
	C = 1.200 mm
Caratteristiche	8 scatoloni per piano
	10 scatoloni in altezza
	Totale: 80 scatoloni

## CONTATTI

Per effettuare gli ordini e monitorarne l'avanzamento...



**ORDINI E LOGISTICA:**

**Lluís Mestres**

sales@premiumshellfish.com

Per richieste riguardanti il marketing, l'immagine aziendale o l'iscrizione/cancellazione mailing list...



**MARKETING E COMUNICAZIONE:**

**Sílvia Muñoz**

silvia@premiumshellfish.com

Per eventuali dubbi e approfondimenti sull'elaborazione dei nostri prodotti...



**R&D:**

**Adrià Mestres**

chef@premiumshellfish.com

Per informazioni sulla qualità e le schede tecniche dei prodotti...



**UFFICIO QUALITÀ**

calidad@premiumshellfish.com

Per richieste riguardanti la contabilità e la fatturazione...



**UFFICIO AMMINISTRATIVO:**

**Montse Blanch**

administracion@premiumshellfish.com