

ASTICE | DUO QUARTERS 591/680

DATI AZIENDALI			
Nome	Original Gourmet S.L.	Web	premiumshellfish.com
Indirizzo	Pol. Ind. Francolí parc 26 nau 3	E-mail	calidad@premiumshellfish.com
Città	Tarragona		(per maggiori informazioni, vedi pagina 4)
Paese	Spagna	Nº R.G.S	ES 40.21665/T CE
Partita Iva	B43795657		
Telefono	+34 902 100 277		



NOME	CODICE	EAN 13 scatola
DUO QUARTERS	59168006	8437009940921
CODICE CASSA		EAN 13 busta
(01)18437009940928 (10) LOTTO (15)AAMMDD		8437009940068

INFORMAZIONI E DESCRIZIONE	
Denominazione del prodotto	Astice processato ad alta pressione
Specie	<i>Homarus Americanus</i>
Tipo di pesca	Estrattiva FPO
Zona di pesca	FAO21
Origine	Canada
Formato in cui si presenta	6 Duo Quarters 591/680 (1 coda + 2 chele) per ogni scatola
Descrizione del contenuto	6 Duo Quarters 591/680 = 6 code + 12 chele per ogni scatola

CONDIZIONI, SCADENZA E CONSERVAZIONE	
Scadenza	24 mesi dalla data di congelamento
Conservazione e trasporto	Tª di conservazione -18°C
	Prodotto surgelato
	Una volta scongelato, non ricongelare

INGREDIENTI
Carne cruda di astice, 100% naturale, 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	x		Crostacei e derivati
Soia e prodotti a base di soia			Arachidi
Frutta secca			Latte e derivati (incluso lattosio)
Senape			Sedano
Solfiti			Sesamo
Molluschi e derivati			Lupini e derivati

Secondo il R CE 1169/2011	Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto
Valore energetico:	349.597Kj /83.50Kcal
Grassi	1.70g
di cui saturi	0.24g
Carboidrati	0.70g
di cui zuccheri	0g
Proteine	15.90g
Sale	1.3g

STANDARD ANALISI ORGANOLETTICA PRODOTTO FINITO

PARAMETRO	DESCRIZIONE
Sapore	Da dolce a leggermente salato
Odore	Alga marina / leggermente di pesce / neutro
Consistenza	Carne soda
Colore	Bianco / Arancione / rosso

ANALISI PRODOTTO FINITO
STANDARD MICROBIOLOGICI

PARAMETRO (*RCE 2073/2005)	LIMITI
*Aerobici mesofili	10.0000 ufc/g
*Enterobatteri	1000 ufc/g
Staphylococcus Aureus	<20
*Salmonella spp	Assenza
*Listeria monocytogenes	Assenza

DETTAGLI DELL'IMBALLAGGIO	
IMBALLAGGIO PRIMARIO (a contatto con l'alimento)	Confezione sottovuoto termoformata
IMBALLAGGIO SECONDARIO ①	Scatola in plastica PP con coperchio "Peel Off"
DETTAGLI DELL'IMBALLAGGIO	2 scatole (contenenti 6 unità ciascuna) per ogni scatolone
PESO NETTO	678 - 852 g
PESO MEDIO UNITÀ	113 - 142 g
MISURE SCATOLONE ②	A = 120 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
	13 scatoloni in altezza
	Totale: 104 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