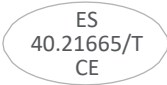


## CAPASANTA CANADA (S) 66/88

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 (S)	66880002	8437009940990
CODICE CASSA	EAN 13 busta	
(01)18437009940997 (10) LOTTO (15)AAMMDD	8437009940143	

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 di presentazione</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 capasanta cruda senza corallo e surgelata IQF. Glassa compensata 0%. Privo di additivi e conservanti.

INFORMAZIONI SU ALLERGIE ALIMENTARI	
<b>Informazioni su allergeni</b>	
<b>Presenza di ingredienti di cui all'allegato V del RD 1334/1999 e il R CE 1169/2011</b>	
<b>Contiene allergeni?</b>	<b>Sì</b>
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 Molluschi e derivati</b>	Lupini e derivati






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

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
*Aerobici mesofili	10.0000 ufc/g
*Enterobatteri	1000 ufc/g
Staphylococcus Aureus	<20
*Salmonella spp	Assenza
*Listeria monocytogenes	Assenza

DETTAGLI DELL'IMBALLAGGIO	
<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO (a contatto con l'alimento)</b>	Confezione sottovuoto termoformata
<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO ①</b>	Scatola in plastica PP con coperchio "Peel Off"
<b>DETTAGLI DELL'IMBALLAGGIO</b>	2 scatole (contenenti ciascuna 2 buste da 1 kg) per ogni scatolone
<b>PESO NETTO</b>	2 kg peso netto sgocciolato
<b>PESO MEDIO UNITÀ</b>	± 13 g
<b>MISURE SCATOLONE ②</b>	A = 165 mm B = 300 mm C = 400 mm
 	

PALETTIZZAZIONE	
<b>MISURE EUROPALET</b>	A = 1.800 mm
	B = 800 mm
	C = 1.200 mm
Caratteristiche	8 scatoloni per piano
	10 scatoloni in altezza
	Totale: 80 scatoloni

CONTATTI	
<p>Per effettuare gli ordini e monitorarne l'avanzamento...</p>  <p><b>ORDINI E LOGISTICA:</b> <b>Lluís Mestres</b> sales@premiumshellfish.com</p>	<p>Per richieste riguardanti il marketing, l'immagine aziendale o l'iscrizione/cancellazione mailing list...</p>  <p><b>MARKETING E COMUNICAZIONE:</b> <b>Sílvia Muñoz</b> silvia@premiumshellfish.com</p>
<p>Per eventuali dubbi e approfondimenti sull'elaborazione dei nostri prodotti...</p>  <p><b>R&amp;D:</b> <b>Adrià Mestres</b> chef@premiumshellfish.com</p>	<p>Per informazioni sulla qualità e le schede tecniche dei prodotti...</p>  <p><b>UFFICIO QUALITÀ</b> calidad@premiumshellfish.com</p>
<p>Per richieste riguardanti la contabilità e la fatturazione...</p>  <p><b>UFFICIO AMMINISTRATIVO:</b> <b>Montse Blanch</b> administracion@premiumshellfish.com</p>	