



BOGAVANTE | CABEZAS

DATOS EMPRESA			
Nombre	Original Gourmet S.L.	Web	premiumshellfish.com
Dirección	Pol. Ind. Francolí parc 26 nau 3	E-mail	calidad@premiumshellfish.com
Población	Tarragona		(para + info ver página 4)
País	España	Nº R.G.S	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> ES 40.21665/T CE </div>
NIF	B43795657		
Teléfono	+34 902 100 277		



NOMBRE	CÓDIGO	EAN 14 (Caja)	EAN 13 (Tapa)
CABEZAS	50000726	18437009940102	
CÓDIGO CAJA			
(01)18437009940102(15) MMAA (10) LOTE			

INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN	
Denominación del producto	Cabeza de bogavante
Especie	<i>Homarus Americanus</i>
Arte de pesca	Extractiva FPO
Zona de pesca	FAO21
Origen	Canadá
Formato de presentación	1 caja con 7,26kg de cabezas de Bogavante
Descripción del contenido	Cabezas de bogavante con vísceras, procesadas por alta presión. Producto congelado IQF. Sin glaseo

CONDICIONES, CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN	
Caducidad	24 meses desde fecha de congelación
Conservación y transporte	Tª de conservación -18ºC
	Producto ultracongelado
	Una vez descongelado no volver a congelar

INGREDIENTES
Cabezas enteras de Bogavante con víscera y partes blandas


INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGIAS ALIMENTARIAS
Información sobre alérgenos
Presencia de ingredientes según el anexo V del RD 1334/1999 y el R CE 1169/2011

Contiene alérgenos?		Sí	
	Gluten		Pescado
	Huevos y derivados	x	Crustáceos y derivados
	Soja y productos a base de soja		Cacahuetes
	Frutos secos		Leche y derivados (incluida la lactosa)
	Mostaza		Apio
	Sulfitos		Sésamo
	Moluscos y derivados		Altramuces y derivados

Según el R CE 1169/2011	Valores nutricionales por 100 g de producto
Valor energético:	236.00kJ /56.00 kcal
Grasas	0.0 g
de las cuales saturadas	0.0 g
Hidratos de carbono	0.0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	13.00 g
Sal	1.3 g
el contenido de sal obedece al sodio presente de forma natural en el alimento	

ESTÁNDARES ANÁLISIS ORGANOLEPTICO PRODUCTO ACABADO

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN
Sabor	De dulce a ligeramente salado
Olor	Alga marina / ligeramente a pescado / neutro
Textura	Carne firme
Color	Blanco / naranja / rojo

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	Target	Warning	Maximum
*Aerobic Plate Count	< 10	≥ 250,000	≥ 500,000
*Total Coliforms	< 10	≥ 2000	≥ 5000
*Escherichia coli	< 10	≥ 50	≥ 100
*Staphylococcus Aureus	< 10	≥ 50	≥ 100
*Salmonella	Not Detected	N/A	Detected
*Listeria monocytogenes	Not Detected	≥ 5	≥ 10

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

PRODUCTO NO OGM // PRODUCTO NO IRRADIADO

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN
Cocinar completamente antes de su consumo



DATOS DE EMBALAJE	
EMBALAJE PRIMARIO (en contacto con el alimento)	Bolsa polyetileno azul
CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE PRIMARIO	Apto para uso alimentario
EMBALAJE SECUNDARIO	Caja de cartón
PESO EMBALAJE SECUNDARIO (CAJA DE CARTÓN)	500 g
PESO MEDIO UNIDAD (Cabeza de bogavante)	190g
DETALLES EMBALAJE	1 caja de cartón contiene 7,26kg de cabezas de bogavante
MEDIDAS EMBALAJE SECUNDARIO : CAJA DE CARTÓN	0405 x 0298 x 0235(L/A/H +/-)



Embalaje primario: Bolsa polyetileno azul



Embalaje exterior : caja de cartón

PALETIZACIÓN	
MEDIDAS EUROPALET	120cm X 80cm
	B = 800 mm
	C= 1.200 mm
Características	8 cajas por piso
	10 cajas de altura
	Total: 80 cajas



FT-(50000726)
Fecha:19/11/19
Edición04



ETIQUETADO

ETIQUETA EN LA CAJA DE CARTÓN

CABEZAS / HEADS / TETES TESTE / HUMMERKOPFE



LOT: 123456

PROD: 000000

BEST BEFORE: 01/20

HOMARUS AMERICANUS / FAO 21



COD: 50000726

7,26 KG

(01)18437009940805(15)0120(10)123456



CERTIFICACIÓN













Número MSC

MSC-C-55884

Este producto cumple con el estándar mundial del MSC para la pesca sostenible.

En todos nuestros productos encontrarás la EcoEtiqueta MSC : acredita una pesca sostenible de nuestros Bogavantes y Vieiras. La Certificación del Estandar del MSC de Cadena de Custodia, es uno de los más rigurosos del mundo. Nos permite obtener una trazabilidad de nuestro producto, desde la pesquería hasta la entrega en nuestro cliente.

CONTACTOS	
 <p>CEO: MARC GORDÓ marc@premiumshellfish.com T. +34 686 080 737</p>	 <p>HEAD OFFICE T. +34 902 100 277 / + 34 977 553 834 Fax. +34 977 553 835 www.premiumshellfish.com</p>
<p>Si necesitas información de un producto: características, precios, etc...</p>  <p>DIRECTOR COMERCIAL: Carlos Laseca carlos@premiumshellfish.com T. +34 603 755 464</p>	<p>Para temas de marketing relacionados con imagen corporativa y altas y bajas de mailings</p>  <p>MARKETING Y COMUNICACIÓN: Sílvia Muñoz silvia@premiumshellfish.com</p>
<p>Para realizar pedidos o saber su estado...</p>  <p>PEDIDOS Y LOGÍSTICA: Lluís Mestres pedidos@premiumshellfish.com</p>	<p>Para temas de calidad y fichas técnicas de productos</p>  <p>DEPARTAMENTO DE CALIDAD: Neus Hoya calidad@premiumshellfish.com</p>
<p>Si necesitas resolver dudas sobre la elaboración de nuestros productos...</p>  <p>I+D: Adrià Mestres chef@premiumshellfish.com</p>	<p>Para temas contables y de facturación</p>  <p>ADMINISTRACIÓN: Daniel Bast administracion@premiumshellfish.com</p>
<p>Para temas de exportación...</p>  <p>EXPORT MANAGER: Juan Rodríguez juan@premiumshellfish.com</p>	 <p>PRODUCCIÓN Y MANTENIMIENTO: Raúl Dudas producción@premiumshellfish.com</p>