

BOGAVANTE | DUO QUARTERS 591/680



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 13 Cubeta de plástico
DUO QUARTERS	59168006	8437009940921
CÓDIGO CAJA	EAN 14 Caja	
(01)18437009940928(15) MMAA (10) LOTE	18437009940928	

INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN	
Denominación del producto	Carne de bogavante ultra-congelada 1 cola + 2 pinzas
Información del proceso	Bogavante procesado por alta presión
Especie	<i>Homarus Americanus</i>
Arte de pesca	Extractiva FPO
Zona de pesca	FAO21
Origen	Canadá
Formato de presentación	6 Und. Duo Quarters 591/680 (1 cola + 2 pinzas) por cubeta
Descripción del contenido	6 Und. Duo Quarters 591/680 (6 colas + 12 pinzas)

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 cruda de bogavante, 100% natural, sin aditivos ni conservantes.


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
PUEDA CONTENER COMO MÁXIMO 2 DE PIEZAS DE CAPARAZÓN Y/O CARTÍLAGO POR BOLSA



DATOS DE EMBALAJE	
EMBALAJE PRIMARIO (en contacto con el alimento)	Envase al vacío termoformado y termosellado
CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE PRIMARIO	Polyetileno. REGULATION (EC) No: 10/2011 en materiales plásticos y artículos destinados a entrar en contacto con alimentos.
EMBALAJE SECUNDARIO	Cubeta de plástico PP con tapa 'Peel Off'
MEDIDAS EMBALAJE SECUNDARIO (CUBETA DE PLÁSTICO)	290 x 200 x 107,5 mm (+/-2mm) (L/A/H)
PESO EMBALAJE SECUNDARIO (CUBETA DE PLÁSTICO)	266g +/- 3,8 ltr
TOTAL PESO NETO PRODUCTO EN CUBETA DE PLÁSTICO	858 - 1.020 g
PESO MEDIO UNIDAD (1 Duo Quarters 591/680)	143 - 170 g
DETALLES EMBALAJE	1 caja de cartón contiene 2 cubetas de plástico (1 cubeta de plástico contiene 6 unidades de Duo Quarters 591/680)
MEDIDAS EMBALAJE EXTERIOR : CAJA DE CARTÓN	0405 X 0298 X 0121 (L/A/H)



*Embalaje primario : Envase al vacío

Embalaje secundario : Cubeta plástico

Embalaje exterior : caja de cartón

*Confirmamos que el embalaje primario cumple con el Reglamento (CE) n.º 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Es adecuado para el tratamiento térmico, incluida la cocción: para una pasteurización hasta 100°C

PALETIZACIÓN	
MEDIDAS EUROPALET	A = 1.800 mm
	B = 800 mm
	C= 1.200 mm
Características	8 cajas por piso
	13 cajas de altura
	Total: 104 cajas



FT-(59168006)
Fecha:19/11/19
Edición:04



ETIQUETADO

ETIQUETA EN LA CAJA DE CARTÓN

DUO QUARTERS 591/680

LOT: 123456 PROD: 000111 BEST BEFORE: 01/19 HOMARUS AMERICANUS / FAO 21

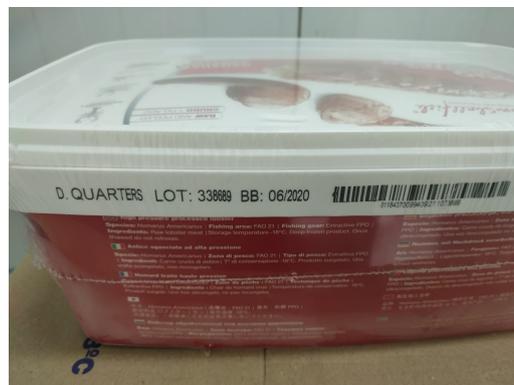


COD: 59168006

2 X 6U

(01)18437009940065(15)0119(10)123456

ETIQUETA EN LA CUBETA DE PLÁSTICO



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 de nuestro cliente.

GUÍA DE COLORES ACEPTABLES DE LA CARNE DE BOGAVANTE



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 daniel@premiumshellfish.com</p>