



## BOGAVANTE | PATAS

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



<b>NOMBRE</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>EAN 13 Cubeta de plástico</b>
PATAS	22700206	8437009940877
<b>CÓDIGO CAJA</b>	<b>EAN 14 Caja</b>	
(01)18437009940874(15) MMAA (10) LOTE	18437009940874	

INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN	
<b>Denominación del producto</b>	Patas de bogavante peladas y ultracongeladas en crudo
<b>Especie</b>	<i>Homarus Americanus</i>
<b>Arte de pesca</b>	Extractiva FPO
<b>Zona de pesca</b>	FAO21
<b>Origen</b>	Canadá
<b>Formato de presentación</b>	6 bolsas de 227 g por cubeta de plástico
<b>Descripción del contenido</b>	Patas de bogavante peladas y ultracongeladas en crudo
<b>Información del proceso</b>	Bogavante procesado por alta presión
CONDICIONES, CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN	
<b>Caducidad</b>	24 meses desde fecha de congelación
<b>Conservación y transporte</b>	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	<b>Crustáceos y derivados</b>
	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
<b>Valor energético:</b>	236.00kJ /56.00 kcal
<b>Grasas</b>	0.0 g
de las cuales <b>saturadas</b>	0.0 g
<b>Hidratos de carbono</b>	0.0 g
de los cuales <b>azúcares</b>	0 g
<b>Proteínas</b>	13.00 g
<b>Sal</b>	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 PRODUCTO ACABADO**
**ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS**

PARÁMETRO (*RCE 2073/2005)	LÍMITES
*Aerobios mesófilos	10.0000 ufc/g
*Enterobacterias	1.000 ufc/g
Staphylococcus Aureus	<20
*Salmonella spp	Ausencia
*Listeria monocytogenes	Ausencia

**ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE**

PRODUCTO NO OGM // PRODUCTO NO IRRADIADO



DATOS DE EMBALAJE	
<b>EMBALAJE PRIMARIO (en contacto con el alimento)</b>	Envase al vacío termoformado y termosellado
<b>CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE PRIMARIO</b>	Polyetileno. REGULATION (EC) No: 10/2011 en materiales plásticos y artículos destinados a entrar en contacto con alimentos.
<b>EMBALAJE SECUNDARIO</b>	Cubeta de plástico PP con tapa 'Peel Off'
<b>MEDIDAS EMBALAJE SECUNDARIO (CUBETA DE PLÁSTICO)</b>	290 x 200 x 107,5 mm (+/-2mm) (L/A/H)
<b>PESO EMBALAJE SECUNDARIO (CUBETA DE PLÁSTICO)</b>	266g +/- 3,8 ltr
<b>TOTAL PESO NETO PRODUCTO EN CUBETA DE PLÁSTICO</b>	1.362 g (Total +/-120 patas por bolsa)
<b>PESO MEDIO UNIDAD (1 pata)</b>	± 2 g
<b>DETALLES EMBALAJE</b>	1 caja de cartón contiene 2 cubetas de plástico (1 cubeta de plástico contiene 6 Bolsas (227g cada Bolsa)
<b>MEDIDAS EMBALAJE EXTERIOR : CAJA DE CARTÓN</b>	0405 X 0298 X 0121(L/A/H)



Embalaje primario: Envase al vacío

Embalaje secundario: Cubeta de 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**

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





ETIQUETADO

ETIQUETA EN LA CAJA DE CARTÓN

# PATAS/LEGS/PATTES ZAMPES/BEINEFLEISCH



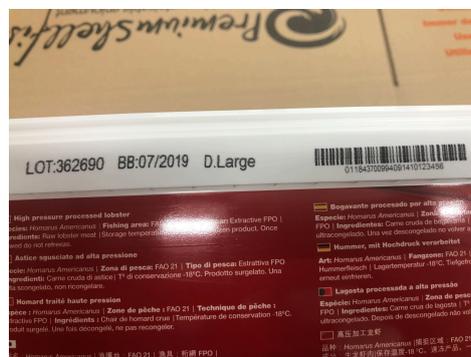
LOT: 001234    PROD: 000000    BEST BEFORE: 01/20    HOMARUS AMERICANUS / FAO 21



COD: 22700206  
2 X 6 X 227 G

(01)18437009940874(15)0120(10)001234

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><b>CEO: MARC GORDÓ</b> marc@premiumshellfish.com T. +34 686 080 737</p>	 <p><b>HEAD OFFICE</b> 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><b>DIRECTOR COMERCIAL: Carlos Laseca</b> 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><b>MARKETING Y COMUNICACIÓN: Sílvia Muñoz</b> silvia@premiumshellfish.com</p>
<p>Para realizar pedidos o saber su estado...</p>  <p><b>PEDIDOS Y LOGÍSTICA: Lluís Mestres</b> pedidos@premiumshellfish.com</p>	<p>Para temas de calidad y fichas técnicas de productos</p>  <p><b>DEPARTAMENTO DE CALIDAD:</b> calidad@premiumshellfish.com</p>
<p>Si necesitas resolver dudas sobre la elaboración de nuestros productos...</p>  <p><b>I+D: Adrià Mestres</b> chef@premiumshellfish.com</p>	<p>Para temas contables y de facturación</p>  <p><b>ADMINISTRACIÓN: Montse Blanch</b> administracion@premiumshellfish.com</p>
<p>Para temas de exportación...</p>  <p><b>EXPORT MANAGER: Juan Rodríguez</b> juan@premiumshellfish.com</p>	 <p><b>PRODUCCIÓN Y MANTENIMIENTO:</b> <b>Raúl Dudas</b> producción@premiumshellfish.com</p>