



VIEIRA CANADÁ (M) 44/66

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		

IMÁGENES DE PRODUCTO



NOMBRE	CÓDIGO	EAN 13 Cubeta de plástico
VIEIRA CANADÁ (M)	44660002	8437009940983
CÓDIGO CAJA		
(01)18437009940980 (10) LOTE (15)DDMMAA		

INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN

Denominación del producto	Vieira canadiense ultracongelada a bordo
Especie	<i>Placopecten magellanicus</i>
Arte de pesca	Extractiva DRB
Zona de pesca	FAO21
Origen	Canadá
Formato de presentación	1 cubeta de plástico con 2 bolsas de 1 kg Neto escurrido
Descripción del contenido	Vieira ultracongelada a bordo

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

Carne de vieira sin coral, cruda, ultracongelada IQF. Con glaseo compensado, 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		Crustáceos y derivados
	Soja y productos a base de soja		Cacahuetes
	Frutos secos		Leche y derivados (incluida la lactosa)
	Mostaza		Apio
	Sulfitos		Sésamo
x	Moluscos y derivados		Altramuces y derivados

Según el R CE 1169/2011	Valores nutricionales por 100 g de producto
Valor energético:	332 kJ / 79 kcal
Grasas	0.0 g
de las cuales saturadas	0.0 g
Hidratos de carbono	1.0 g
de los cuales azúcares	0.0 g
Proteínas	18 g
Sal	0.6g

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 / rosado

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.

Piezas rotas aceptadas: < 5% en bolsa

PUEDE CONTENER 1 PIEZA O UNA COMBINACIÓN PIEZAS DE CONCHA DE >10mm POR 1KG



DATOS DE EMBALAJE	
EMBALAJE PRIMARIO (en contacto con el alimento)	Bolsa de plástico transparente (Polyetileno)
EMBALAJE SECUNDARIO	Envase de plástico PP con tapa 'Peel Off'
DETALLES EMBALAJE	2 cubetas de plástico por caja. Cubeta con 2 bolsas de 1 kg c/una
PESO NETO ESCURRIDO PRODUCTO	2 kg Neto escurrido
PESO MEDIO PIEZA / UNIDADES POR BOLSA	± 19g // 44/66 Unidades de Vieira por bolsa
MEDIDAS EMBALAJE EXTERIOR : CAJA DE CARTÓN	0405 X 0298 X 0166 (L/A/H)



Embalaje primario: Bolsa de plástico



Embalaje secundario: Cubeta plástico



Embalaje exterior: caja de cartón

PALETIZACIÓN	
MEDIDAS EUROPALET	A = 1.800 mm
	B = 800 mm
	C = 1.200 mm
Características	8 cajas por piso
	10 cajas de altura
	Total: 80 cajas



ETIQUETADO

ETIQUETA EN LA CAJA DE CARTÓN

ETIQUETA EN LA CUBETA DE PLÁSTICO

CANADA 44/66 (M)
VIEIRA/SCALLOP/NOIX ST JACQUES
CAPPASANTA/JAKOBSMUSCHELN



LOT: 00000 PROD: 000000 BEST BEFORE: 01/00 PLACOPECTEN MAGELLANICUS / FAO 21

COD: 44660002

2 X 2 KG NET/EDA



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.

CONTACTOS



CEO: MARC GORDÓ
marc@premiumshellfish.com
T. +34 686 080 737



HEAD OFFICE
T. +34 902 100 277 / + 34 977 553 834
Fax. +34 977 553 835
www.premiumshellfish.com

Si necesitas información de un producto:
características, precios, etc...

Para temas de marketing relacionados con imagen
corporativa y altas y bajas de mailings



DIRECTOR COMERCIAL: Carlos Laseca
carlos@premiumshellfish.com
T. +34 603 755 464



MARKETING Y COMUNICACIÓN: Sílvia Muñoz
silvia@premiumshellfish.com

Para realizar pedidos o saber su estado...

Para temas de calidad y fichas técnicas de productos



PEDIDOS Y LOGÍSTICA: Lluís Mestres
pedidos@premiumshellfish.com



DEPARTAMENTO DE CALIDAD:
calidad@premiumshellfish.com

Si necesitas resolver dudas sobre la
elaboración de nuestros productos...

Para temas contables y de facturación



I+D: Adrià Mestres
chef@premiumshellfish.com



ADMINISTRACIÓN: Daniel Bast
daniel@premiumshellfish.com