

BOGAVANTE | DUO LARGE CHIX 537/590



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	ES 40.21665/T CE
NIF	B43795657		
Teléfono	+34 902 100 277		



NOMBRE	CÓDIGO	EAN 13 Cubeta de plástico
DUO LARGE CHIX	53759012	
CÓDIGO CAJA	EAN 14 Caja	
(01)18437009940768(15)MMAA (10) LOTE	18437009940768	

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	Capturado por nasas (trampas) (FPO)
Zona de pesca	FAO21
Origen	Canadá
Formato de presentación	12 Und. Duo Large Chix 537 /590 (1 cola + 2 pinzas)
Descripción del contenido	12 Und. Duo Large Chix 537/590 (12 colas + 24 pinzas)
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 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	1.0 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
PUEDE 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	Caja de cartón
PESO MEDIO UNIDAD (1 Duo Large Chix 537/590)	113 - 142g
DETALLES EMBALAJE	1 caja de cartón contiene 12 unidades de Duo Large Chix 537/590)
MEDIDAS EMBALAJE EXTERIOR : CAJA DE CARTÓN	0405 X 0298 X 0121 mm (L/A/H)



Embalaje primario : Envase al vacío



Embalaje secundario: caja de cartón

Confirmamos que el embalaje primario cumple con el Reglamento (CE) nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Es adecuado para el tratamiento térmico, incluida la cocción : para 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-(53759012)
Fecha:18/02/21
Edición01



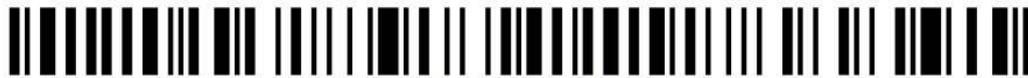
ETIQUETADO

ETIQUETA EN LA CAJA DE CARTÓN

DUO LARGE CHIX 537/590



LOT: 666666 PROD: 04.444 BEST BEFORE: 12/22 HOMARUS AMERICANUS / FAO 21



COD: 53759012

1 X 12U

(01)18437009940768(15)1222(10)666666

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



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...



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

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



MARKETING Y COMUNICACIÓN: Sílvia Muñoz
silvia@premiumshellfish.com

Para realizar pedidos o saber su estado...



PEDIDOS Y LOGÍSTICA: Lluís Mestres
pedidos@premiumshellfish.com

Para temas de calidad y fichas técnicas de productos



DEPARTAMENTO DE CALIDAD:
calidad@premiumshellfish.com

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



I+D: Luis Miguel Sánchez
luismi@premiumshellfish.com

Para temas contables y de facturación



ADMINISTRACIÓN: Daniel Bast
daniel@premiumshellfish.com