

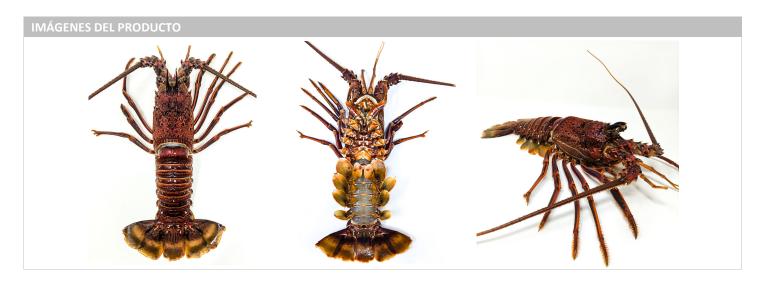


FT(80001004)

Fecha: 24/02/2022 Edición: 02-2022

LANGOSTA DE AUSTRALIA OCCIDENTAL ENTERA CONGELADA (CRUDA) | 420 – 490g

DATOS EMPRESA				
Nombre	Original Gourmet S.L.	Web	premiumshellfish.com	
Dirección	Pol. Ind. Francolí parc 26 nau 3	Email	calidad@premiumshellfish.com	
Municipio	Tarragona		(Para + info ver página 4)	
País	España	Nº RGS	ES	
CIF	B43795657		(4021665/T)	
Teléfono	+34 902 100 277		CE	



NOMBRE	CÓDIGO	EAN 13
Langosta de Australia entera cruda	80001004	8437009940365
CÓDIGO CAJA		EAN 14 caja
(01)18437009940362	18437009940362	

INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN			
Denominación del producto	Langosta Australiana occidental entera cruda		
Especie	Panulirus cygnus (Palinuridae)		
Arte de pesca	Pesca salvaje		
Zona de pesca	Zona FAO 57, océano Índico este		
Origen	Australia		
Formato	4 piezas por caja		
Descripción del contenido	4 piezas de 420-490 g por caja		
Calibre pieza	420 – 490 g		







FT-(80001004)

Fecha: 24/02/2022 Edición: 02-2022

INGREDIENTES

Langosta (CRUSTÁCEOS) y antioxidante (SULFITO DE SODIO)(SULFITOS).

INFORMACIÓN SOBRE SUSTANCIAS QUE CAUSAN ALERGIA Y/O INTELRANCIA					
Información sobre alérgenos					
Presencia de ingredientes según el Reglamento EU 1169/2011					
¿Contiene alérgenos?	Sí				
☐ Cereales que contienen gluten y productos derivados	☐ Frutos de cáscara y productos derivados				
	☐ Apio y productos derivados				
☐ Huevo y productos derivados	☐ Mostaza y productos derivados				
☐ Pescado y productos derivados	☐ Semillas de sésamo y productos derivados				
☐ Cacahuetes y productos derivados	☐ Dióxido de azufre y sulfitos				
☐ Soja y productos derivados	☐ Altramuces y productos derivados				
☐ Leche y productos derivados (incluida la lactosa)	☐ Moluscos y productos derivados				
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios por 100g de producto)					
Valor energético:	380 kJ / 91 Kcal				
Grasas:	2 g				
De las cuales saturadas:	0,24 g				
Hidratos de carbono:	0 g				
De los cuales azúcares:	0 g				
Proteínas:	18 g				
Sal:	0,67 g				
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
Microorganismos aerobios totales	$m = 5x10^5 \text{ ufc/g} M = 5x10^6 \text{ ufc/g}$				
Escherichia coli	< 1x10 ² ufc/g				
Coagulase +ve Staphylococci	< 1x10 ² ufc/g				
Salmonella	No detectado / 25 g				
ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE					
Producto no OMG					
INSTRUCCIONES DE USO					
Cocinar completamente antes de consumir. Una vez descongelado, no volver a congelar.					
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE / CONSERVACIÓN / TRANSPORTE					
Fecha de consumo preferente	30 meses desde fecha de congelación				
Temperatura de conservación	< -18ºC. Producto ultracongelado. Una vez descongelado, no				
	volver a congelar.				
Transporte	<-18ºC				







FT-(80001004) Fecha: 24/02/2022

Edición:02-2022

DATOS DE EMBALAJE		
Embalaje primario	Envoltura de celofán / pieza	
Embalaje secundario	Caja de cartón	
Detalles embalaje	4 piezas por caja	
Peso neto unidad langosta	± 420g – 490g	
Peso neto caja	± 1.68 kg – 1,96 kg	
Medidas de la caja	302x206x120	

EMBALAJE Y ETIQUETADO







Etiqueta de la caja

CONTACTOS				
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			
Si necesitas resolver dudas sobre la elaboración de nuestros productos I+D: Luis Miguel Sánchez luismi@premiumshellfish.com	Para temas de calidad: DEPARTAMENTO DE CALIDAD: calidad@premiumshellfish.com			
Para temas contables y de facturación ADMINISTRACIÓN: Daniel Bast daniel@premiumshellfish.com				