

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	<i>Panulirus cygnus</i> (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

INGREDIENTES

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

INFORMACIÓN SOBRE SUSTANCIAS QUE CAUSAN ALERGIA Y/O INTELTRANCIA

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
☒ Crustáceos 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
☐ Cacahuets 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 ufc/g M= 5x10 ⁶ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 1x10 ² ufc/g
Coagulase +ve <i>Staphylococci</i>	< 1x10 ² ufc/g
<i>Salmonella</i>	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	< -18°C. Producto ultracongelado. Una vez descongelado, no volver a congelar.
Transporte	< -18°C

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