

APPC		
	ANEXO II: FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS	Ed.: 2
		Fecha: 26/02/08
		Página 9 de 16

9	FICHA TÉCNICA CAMARÓN COCIDO REFRIGERADO	
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO: CAMARÓN COCIDO REFRIGERADO <i>(Palaemonetes sp.)</i>		CLASIFICACIÓN (según legislación vigente): Producto de la acuicultura transformado
MARCA COMERCIAL: VETA LA PALMA ISLASUR S.A.		CATEGORÍA DEL PRODUCTO: Extra
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y PROCESADO		
<p>Camarones criados en los esteros del espacio natural Finca Veta de la Palma. Criado de forma natural lo que le confiere unas cualidades culinarias a los productos inigualables.</p> <p>Camarones del día, de 24 horas máximo, lo que hace que se trate de un producto de una calidad excepcional apreciada por el consumidor final.</p> <p>Este camarón recién cocido cumple unas estrictas normas de calidad durante su pesca, recepción, cocción y envasado, siendo mantenidas durante su transporte y distribución.</p>		
PRESENTACIÓN		
FORMA DE PRESENTACIÓN: Cocido refrigerado	ETIQUETADO: ♦ Situación de la etiqueta: Parte exterior del envase ♦ Contenido: Criado en España. Lote. Producto: CAMARÓN COCIDO REFRIGERADO. Peso neto. Fecha de consumo preferente. Conservación: 0 °C. Ingredientes: Camarones y sal. Identificación de la empresa: ISLASUR, S.A. Polígono industrial Isla Mayor s/n ISLA MAYOR.- 41140 SEVILLA	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> ES 12.0005545/SE C.F </div>
ENVASADO: ♦ Características del envase: - Envase de porex. - Cajas de madera. ♦ Peso: - 3 Kgrs. Envases de porex. - 5 Kgrs. envases de madera.	MODO DE EMPLEO: Sazonar y consumir directamente.	
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 15 días después de la fecha de envasado.	CONDICIONES DE TRANSPORTE: 0° C	
DESTINO FINAL PREVISTO: MAYORISTAS Y DISTRIBUIDORES	NÚMERO DE LOTE: L-+ddd a: última cifra del año d: día natural del año	
OBSERVACIONES: 	FECHA: 26/02/08	
	EDICIÓN: 02	
	RESPONSABLE: Responsable de Calidad	