

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>PLUMA DE CERDO</h2>	<p>Hoja 1 / 3</p> <p>Edición: 2 Noviembre 2017</p>
--	--	--

1.- DENOMINACIÓN LEGAL

PLUMA DE CERDO

2.- DESIGNACIÓN Y MARCA COMERCIAL

PLUMA DE CERDO

3.- DATOS DEL FABRICANTE

Nombre: **EMBUTIDOS LA ARMUÑESA, S.L.U. (C.I.F.: B-37206182)**

Domicilio industrial: **Carretera de Pedrosillo, s/n 37427, LA VELLÉS, SALAMANCA**

Teléfono: **923 354 249**

Nº RGSEAA: **10.08024/SA**

4.- LEGISLACIÓN APLICABLE

- **Reglamento (CE) Nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo** de 29 de abril de 2004 relativo por el que se establecen Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Reglamento (CE) no 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo** de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- **REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 de la Comisión** de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios modificado por Reglamento (CE) no 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007.
- **Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo**, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
- **Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo**, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión.
- **Real Decreto 474/2014, de 13 de junio**, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>PLUMA DE CERDO</h2>	<p>Hoja 2 / 3</p> <p>Edición: 2 Noviembre 2017</p>
--	--	--

5.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pieza de carne de forma triangular alargada extraída de la parte anterior de la cinta de lomo, en su unión con el cabecero. Contiene una pequeña infiltración de grasa.

6.- INGREDIENTES

Pluma de cerdo

7.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:

- Coloración y Aspecto: Color rosado típico de la carne de cerdo, aspecto consistente
- Sabor y Textura: Jugosa y tierna.

MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETRO	VALOR PARAMÉTRICO
• E. coli	< 3 ufc/g
• Salmonella	Ausencia en 25 g

8.- INFORMACIÓN DIRIGIDA AL CONSUMIDOR

- **Consumo preferente:** 18 meses
- **Almacenamiento y Conservación:** En bolsa al vacío termoformada. Conservación a una temperatura no superior a -18°C.
- **Consumo:** Cocinar antes de consumir.
- **Origen de la carne:** España.

9.- PRESENTACIÓN

- **Presentación:**
 - Bolsa al vacío termoformada y preimpresa de 18x25x5 cm que contienen de dos a tres piezas, con un peso aproximado de 0,3 kg cada una.
- **Etiquetado:** Descripción del producto, Ingredientes, Cantidad, Identificación de la empresa, NRGSEAA, Lote, Fecha de consumo preferente, Fecha de congelación y Condiciones de conservación.

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>PLUMA DE CERDO</h2>	<p>Hoja 3 / 3</p> <p>Edición: 2 Noviembre 2017</p>
--	--	--

- **Embalaje:**

- Las cajas llevan unos 10 paquetes, necesarios para dar un peso de 8 kg.

- **Distribución y Transporte:** Todas las cajas viajarán sobre palets en vehículo refrigerado, compartimentalizado, separación física entre cabina y habitáculo de carga. Productos transportados en perfecto estado higiénico, no mezclados.

