

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

### 1.- DENOMINACIÓN LEGAL

PRESA DE CERDO

### 2.- DESIGNACIÓN Y MARCA COMERCIAL

PRESA 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.

	<b>FICHA TÉCNICA PRESA DE CERDO</b>	Hoja 2 / 3
		Edición: 2 Noviembre 2017

## 5.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pieza cárnica adosada a la escápula constituida por el centro del cabecero de lomo, caracterizada por la gran infiltración de grasa intramuscular, lo que le hace ser una pieza muy apreciada por su jugosidad y agradable al paladar.

## 6.- INGREDIENTES

Magro de cerdo.

## 7.- PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción, Despiezado, Conservación, Envasado, Congelado.

## 8.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

### ORGANOLÉPTICAS:

- Coloración y Aspecto: Rosa intenso o rojo con vetas de grasa infiltrada.
- Sabor y Textura: Característico, con alta jugosidad y agradable paladar en boca debido al alto porcentaje de grasa infiltrada.

### MICROBIOLÓGICAS:

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

## 9.- INFORMACIÓN DIRIGIDA AL CONSUMIDOR

- **Consumo preferente:** 18 meses
- **Almacenamiento y Conservación:** Envasado al vacío y congelado. Conservar a temperatura no superior a -18 °C
- **Cocinar para consumir.**
- **Origen de la carne:** España.

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

### 10.- PRESENTACIÓN

- **Presentación:**
  - Bolsas envasadas al vacío de 0,6 kg aproximadamente con dimensiones de 18x25x5 cm.
  
- **Etiquetado:** Descripción del producto, Ingredientes, Cantidad, Identificación de la empresa, NRGSEAA, Lote, Fecha de consumo preferente, Fecha de congelación y Condiciones de conservación.
  
- **Embalaje:**
  - Cajas de cartón de un peso de 3,75 kg, incluyen 6 paquetes cada una.
  
- **Distribución y Transporte:** Vehículo refrigerado, compartimentalizado, separación física entre cabina y habitáculo de carga. Productos transportados en perfecto estado higiénico, no mezclados.

