



Ref: 613

FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA
PLUMA IBÉRICARealizado por: Departamento de calidad
Entrada en vigor: julio/ 2016Revisión 02
Página 1 de 2* **DATOS DEL FABRICANTE:**

NOMBRE DE LA EMPRESA:	Jamones Aljomar S.A.
CIF:	A 37200698
REGISTRO SANITARIO:	10.08899/SA
DIRECCIÓN:	Polígono I-II, C/Río Duero, Parcela 3, 37770, Guijuelo (Salamanca).
TELF/FAX	923 580 190 / 923 580 197

* **DATOS DEL PRODUCTO:**

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO				Pluma ibérica fresca/congelada			
DEFINICIÓN				Carne de cerdo ibérico, resultado del despiece de la canal de cerdo. Esta pieza está situada en la punta del lomo, lo que la hace muy apreciada por su ternura, tiene forma triangular.			
INGREDIENTES				Pluma Ibérica			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				Olor: ausencia de olores rancios, agradable olor a carne de cerdo fresca. Color: característico color rosado, veteado en blanco nacarado de la carne fresca de cerdo. Jugosidad: característico bouquet agradable y envolvente de la carne una vez cocinada			
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES				Valores nutricionales medios por 100g: Valor energético: 150,2 Kcal; 628,86 Kj Grasas: 7,96g De las cuales, saturadas: 2,96g Hidratos de carbono: 0,11g De los cuales, azúcares: <0,1g Proteínas: 19,53g Sal: 0,05 g			
TRATAMIENTOS APLICADOS				Extracción de la canal, refrigerado, envasado y expedición.			
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO				De 0 a 4°C en refrigeración, a <-18°C en congelación			
ETIQUETADO				Según el Rto. (UE) N° 1169/2011 y Real Decreto 4/2014			
CÓDIGO DEL PRODUCTO				70120/75120			
CÓDIGO DE BARRAS				EAN 13:8436563850813/8437002666620 EAN 14:98436563850816/98437002666623			
ENVASE				Envase al vacío por termoformado			
EMBALAJE				Caja de cartón			
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	PESO PIEZA	PAQUETES/CAJA	PESO CAJA (Aprox)	MEDIDAS CAJA (mm)	CAJAS POR CAPA	CAJAS POR PALÉ	ALTURA PALET (mm)
PRODUCTO IRREGULAR: DIMENSIONES VARIABLES	Variable 1,2Kg aprox. Paquete	8	10 Kg	448 x 308 x 122	6	48	1126
LEGISLACIÓN APLICABLE				*Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo. * Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la comisión de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. * Rto (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre del 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.			
ALÉRGENOS				Ausencia de alérgenos puesto que no son propios de la naturaleza del producto.			
LÍMITES ADITIVOS*				Carece de ellos.			
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS				Salmonella: Ausencia en 25g Listeria monocytogenes: Ausencia en 25g			
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE				En vehículos acondicionados para tal efecto.			
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO				10 días en fresco / 19 días después de envasado/ 1 año congelacion			
CONSUMO Y/O PREPARACIÓN. USO ESPERADO				Consumo del producto tras ser cocinado en su totalidad.			
CONSUMIDORES				Público en general, excepto personas con contraindicaciones específicas.			

* Cantidad de aditivos autorizados según Reales Decretos 142/2002 y 2001/1995.



FOTO DEL PRODUCTO:

