

**Producto:** PLUMA DE CERDO  
**Código:** 600187  
**Presentación (unidad de venta):** Envasado al vacío en cajas de 6 Kg aprox.  
**Instrucciones de conservación:**  $< 0 = -18^{\circ} \text{C}$   
**Vida útil:** 18 meses  
**R.S.G. Nº:** 10.17938/B CE

**DESCRIPCIÓN:**  
pluma de cerdo blanco.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**  
Aspecto: CONGELADO; Color, Olor y Sabor: CARACTERÍSTICO; Textura: TÍPICA

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:**

Determinación	Valor establecido *	Método de análisis
Salmonella spp.	Ausencia / 25 gr (n=5, c=0)	EN/ISO 6579
Escherichia coli B	$5 \times 10^2 - 5 \times 10^3$ UFC/gr	ISO 16649 partes -1 o 2
Glucoronidasa +	(n=5, c=2)	

\* Según reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de Diciembre de 2007  
Se realizan análisis de este producto en LABORATORIOS ANABIOL, SA.

**a) CRITERIOS FISICOQUÍMICOS**

Ph:	6 - 6,5	$a_w$ :	0,99 - 1
-----	---------	---------	----------

**b) VALOR NUTRICIONAL (100g)**

Humedad:	66%	Proteína bruta:	17,50%
Materia grasa:	16,50%	Hidratos de carbono:	0%
Valor energético:	219 Kcal / 100 g		

**ENVASADO Y TRANSPORTE:**

- Presentación: Envasado al vacío en cajas de cartón. Paletización final de las cajas.
- Etiquetado: Según legislación vigente
- Transporte: En vehículos refrigerados en estado higiénico satisfactorio. Se debe respetar la estiba y el orden en el interior del vehículo. Mantener una temperatura  $< 0 = -18^{\circ} \text{C}$

**DESTINACIÓN:**  
HORECA: Hoteles, Restaurantes y Caterings. SUPERMERCADOS

**INFORMACIÓN POR EL CONSUMIDOR:**  
No contiene alérgenos ni OGM. Cocinar completamente antes de su consumo.  
Una vez descongelado no volver a congelar.

JAUME ARTIGAS CASELLAS, SA - Pol.Ind. Pla del Mas - Ctra. Santpedor-Navarclés, km 0,5 - 08650 Sallent (Barcelona) Spain  
Tel. (+34) 938 374 000 - Fax (+34) 938 374 003

Revisión: 2 (Diciembre-2014)