



**FICHA TÉCNICA**  
**PRODUCTO CONGELADO**

Página

1 de 1

**Producto:** PLUMA DE CERDO

**Código:** 600187

**Presentación (unidad de venta):** Envasado al vacío. Cajas de 2,5-3,5 Kg.

**Instrucciones de conservación:** ≤ -18° 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:**

<u>Determinación</u>	<u>Valor establecido *</u>	<u>Método de análisis</u>
Salmonella spp.	Ausencia / 25 gr (n=5, c=0)	EN/ISO 6579
Listeria monocytogenes.	Ausencia / 25 gr (n=5, c=0)	PNT-M-12
Escherichia coli B	5x10 <sup>2</sup> - 5x10 <sup>3</sup> 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

**a) CRITERIOS FISICOQUÍMICOS**

Ph: 6 - 6,5      a<sub>w</sub>: 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. Palets de 288 cajas. (16 base x 18 altura)
- 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 ≤ -18°C

**DESTINACIÓN:**

HORECA: Hoteles, Restaurantes y Caterings.

**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-Navarcles, km 0,5 - 08650 Sallent (Barcelona) Spain

Tel. (+34) 938 374 000 - Fax (+34) 938 374 003

Revisión: 1 (Abril-2018)

Fecha: Abril 2018

Aprobado por: Sr. Jaume Artigas

Firma: