

 10.08945/SA	CIEN POR CIEN PATA NEGRA	Ficha nº: 20
	FICHA TÉCNICA:	Fecha revisión: Septiembre 2022
	PLUMA IBÉRICA	Edición nº : 2 Revisión nº 01

DENOMINACIÓN PRODUCTO: <i>PLUMA IBÉRICA</i>		
DESCRIPCIÓN: Según Guía práctica del porcino	Pieza de forma triangular o de ala, formada por el músculo romboide torácico y ubicada entre la parte anterior del lomo y la paletilla.	
TRATAMIENTOS APLICADOS:	<i>Faenado</i>	
INGREDIENTES:	Pluma de cerdo ibérico	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		PRODUCTO CERTIFICADO SEGÚN RD 4/2014
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ORGANOLÉPTICAS <ul style="list-style-type: none"> - Color: Sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales, ofrece un aspecto marmóreo por la grasa infiltrada. - Textura: Homogénea y compacta. - Olor: Característico de producto fresco. - Sabor: Intenso, característico de producto fresco. ▪ FÍSICO-QUÍMICAS <ul style="list-style-type: none"> - pH comprendido entre 5,6 y 5,8. - Actividad de agua >0,9. 	INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g 867 KJ 208 Kcal	<ul style="list-style-type: none"> - Grasas: 14,3g Saturadas: 6,3 - Hidratos de carbono: <0,5g - Azúcares: <0,5g - Proteínas: 19,9g - Sal: 0,2g
<ul style="list-style-type: none"> ▪ MICROBIOLÓGICAS Reglamento 2073/2005 	Los criterios microbiológicos establecidos no son de aplicación en carne fresca (sin picar). Se establecen como límites críticos para Salmonella spp y L. monocitogenes, ausencia en 25g.	
PRESENTACIÓN	Pieza de 300g aprox refrigerada o congelada.	
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	<u>A granel:</u> Batea de plástico de uso alimentario. <u>Envasado:</u> Bajo condiciones de vacío (2 uds/bolsa), embalado en cajas de cartón (8 bolsas/caja) y paletizado en palet europeo (84 cajas/palet).	
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<u>Refrigerado:</u> Mantener a temperaturas ≤ 7°C. <u>Congelado:</u> Mantener a temperaturas ≤ -18°C. Según Reglamento 853/2004	
CONSUMO PREFERENTE	<u>Producto a granel:</u> 7 días desde la fecha de sacrificio. <u>Producto envasado al vacío:</u> 15 días desde la fecha de envasado. <u>Producto congelado envasado al vacío:</u> 18 meses desde la fecha de congelación.	
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	En vehículos de temperatura regulada (según ITC/2590/2010, que modifica el RD237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas para el transporte terrestre de productos alimenticios a Tª regulada.	
USO ESPERADO	<u>Fresco a granel:</u> Fabricación <u>En envasado al vacío:</u> Consumo cocinado. Mantener bajo refrigeración o descongelar, bajo condiciones de refrigeración, antes de aplicar tratamiento térmico.	
INSTRUCCIONES DE USO	Mantener bajo refrigeración o congelación hasta el momento de su manipulación y/o cocinado.	
ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 1334/1999, Norma General de Etiquetado y R.D 4/2014, Norma del Ibérico). PRODUCTO CERTIFICADO BAJO NORMA DEL IBÉRICO	
DECLARACIÓN ALÉRGENOS	NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGENOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011	
DECLARACIÓN OMGs	NO CONTIENE Organismos Modificados Genéticamente , según definición del artículo 2 del Reglamento 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.	