

 <b>10.08945/SA</b>	<b>CIEN POR CIEN PATA NEGRA</b>	Ficha nº: 20
	FICHA TÉCNICA:	Fecha revisión: Octubre 2024
	<b>PLUMA IBÉRICA</b>	Edición nº : 2      Revisión nº 02

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO:</b> <i>PLUMA IBÉRICA</i>		
<b>DESCRIPCIÓN:</b> 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.	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS:</b>	<i>Faenado</i>	
<b>INGREDIENTES:</b>	Pluma de cerdo ibérico	
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>		<b>PRODUCTO CERTIFICADO SEGÚN RD 4/2014</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>ORGANOLÉPTICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Color:</b> Sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales, ofrece un aspecto marmóreo por la grasa infiltrada.</li> <li>- <b>Textura:</b> Homogénea y compacta.</li> <li>- <b>Olor:</b> Característico de producto fresco.</li> <li>- <b>Sabor:</b> Intenso, característico de producto fresco.</li> </ul> </li> <li>▪ <b>FÍSICO-QUÍMICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>pH</b> comprendido entre 5,6 y 5,8.</li> <li>- <b>Actividad de agua</b> &gt;0,9.</li> </ul> </li> </ul>	<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g</b>  <b>867 KJ</b> <b>208 Kcal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Grasas:</b> 14,3g</li> <li>- Saturadas: 6,3</li> <li>- <b>Hidratos de carbono:</b> &lt;0,5g</li> <li>- Azúcares: &lt;0,5g</li> <li>- <b>Proteínas:</b> 19,9g</li> <li>- <b>Sal:</b> 0,2g</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>MICROBIOLÓGICAS</b> Reglamento 2073/2005</li> </ul>	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.	
<b>PRESENTACIÓN</b>	Pieza de 300g aprox refrigerada o congelada.	
<b>MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO</b>	<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).	
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<u>Refrigerado:</u> Mantener a temperaturas ≤ 7°C. <u>Congelado:</u> Mantener a temperaturas ≤ -18°C. Según Reglamento 853/2004	
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	<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.	
<b>DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	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.	
<b>USO ESPERADO</b>	<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.	
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	Mantener bajo refrigeración o congelación hasta el momento de su manipulación y/o cocinado.	
<b>ETIQUETADO</b>	Según legislación vigente (R.D. 1334/1999, Norma General de Etiquetado y R.D 4/2014, Norma del Ibérico). <b>PRODUCTO CERTIFICADO BAJO NORMA DEL IBÉRICO</b>	
<b>DECLARACIÓN ALÉRGENOS</b>	<b>NO CONTIENE</b> ninguno de los catorce <b>ALÉRGENOS</b> de obligada declaración según R.D. 1169/2011	
<b>DECLARACIÓN OMGs</b>	<b>NO CONTIENE Organismos Modificados Genéticamente</b> , según definición del artículo 2 del Reglamento 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.	