



Ref: 617

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, vetado 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.



Ref: 617

FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA PLUMA IBÉRICA

Realizado por: Departamento de calidad
Entrada en vigor: julio/ 2016

Revisión 02
Página 2 de 2

FOTO DEL PRODUCTO:

