

	FITXA TÈCNICA / FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION		
	PLUMA PLUMA PLUMA	Cod: 020	
		Data: 04/02/2019	
		Rev: 7	



INGREDIENTES / INGRÉDIENTS / INGREDIENTEN / INGREDIENTS:

Pluma de porc blanc **Pluma de cerdo blanco** **Pluma of white pig**

Vida útil / Date limite de conservation / Tenminste houdbaar tot / Best before:

Fresco / non-emballé / niet verpakt / not packed: *8 dias / jours / dagen / days*

Envasado al vacío / dès emballage sous vide / vanaf vacuum verpakking / from vacuum packed: *21 dias / jours / dagen / days*

Congelado / Gelé / Bevroren / Frozen: *24 meses / mois / maanden / months*

1. Conservación / Conservation / Bewaring / Conservation:

Producto refrigerado: Mantener entre 0 y 4°C / Producto congelado: Mantener a -18°C

Poduit réfrigéré: Maintenir entre 0 et 4°C / Produit congelé: Maintenir à -18°C

Gekoeld product: Handhaaf tussen 0 en 4°C / Bevroren product: Handhaven op -18°C

Refrigerated product: Maintain between 0 and 4°C / Frozen product: Maintain at -18°C

2. Uso esperado / Usage prévu / Te consumeren / Expected use:

Producto fresco que se tiene que consumir cocido -- producto cocido -- producto curado.

Produit frais qui doit être cuit -- produit cuit -- produit mûré/séché.

Vers produkt moet verhit geconsumeerd worden -- gekookt produkt -- gerijpt of gedroogd product.

Fresh product that has to be cooked -- cooked product -- cured product.

3. Uso alternativo / Utilisation alternative / Alternatief gebruik / Alternative use:

Consumo sin cocción / Utiliser sans cuisson / Gebruik zonder te koken / Use without cooking

	FITXA TÈCNICA / FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION											
	PLUMA PLUMA PLUMA									Cod: 020		
										Data: 04/02/2019		
										Rev: 7		

4. Destinación / Destination / Bestemming / Destination:

Productores, fabricantes y pequeños comerciantes, que producen y distribuyen producto fresco (que se tiene que consumir cocido), producto cocido y producto curado.

Producers, manufacturers and small traders, who produce and distribute fresh product (which has to be consumed cooked), cooked product and cured product.

Les producteurs, fabricants et petits commerçants qui produisent et distribuent des produits frais (consommés cuits), des produits cuits et des produits cuits.

Producenten, fabrikanten en kleine handelaren, die vers product (dat gekookt is) produceren en distribueren, gekookt product en gezouten product produceren.

5. Información Alérgenos / Information Allergènes / Allergeneninformatie / Allergens Information:

No contiene. Ausencia de gluten // Ne contient pas d'allergènes. Absence de gluten // Bevat geen allergenen. Glutenvrij // No allergens present. Gluten free.

6. Otra información / Autres informations / Andere informatie / Other information:

No contiene OGM's. El producto no ha sido irradiado.

Ne contient pas d'OGM. Le produit n'a pas été irradié.

Bevat geen OGM's. Product is niet doorstraald.

Do not contain OGM's. Product has not been irradiated.

7. Origen / Origine / Oorsprong / Origin:

Carne de cerdo nacido, criado y sacrificado en España

Viande de porcs qui sont nés, élevés et abbatu en Espagne

Varkensvlees van varkens geboren, gekweekt en geslacht in Spanje

Pork meat from pigs born, bred and slaughtered in Spain.

***Expedición de producto sometida a detector de metales / Expédition du produit soumis au détection de métaux
Verzending van het product onderworpen aan metaaldetectie / Product shipment subject to metal detection***

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT PACKAGING													
FRESCO / FRESH									CONGELADO / FROZEN				
F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	C1	C2	C3	C4	C5
			X									X	

(ver anexo presentaciones/voir l'annexe des présentations/zie presentaties bijlage/see presentations annex)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (sobre 100g) / INFORMACIÓN NUTRICIONAL (sobre 100g) / NUTRITIONAL INFORMATION (over 100g)							
Energía / Energie / Energy (Kj/Kcal)	Grasa Vetten Fat	Ácidos Grasos Saturados / Verzadigde vetzuren / Saturated fat	Hidratos de carbono / Koolhydraten/ Carbohydrates	Proteína Eiwitten Protein	Sal / Zout / Salt	Humedad / Vocht / Humidity	Cenizas / As / Ashes
1160 Kj 277 Kcal	26,7g	7,2g	0g	8,5g	0g	64g	0,8g

	FITXA TÈCNICA / FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION	
	PLUMA PLUMA PLUMA	Cod: 020
		Data: 04/02/2019
		Rev: 7

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (ufc/g) / MICROBIOLOGICAL ASPECTS (cfu/g)									
Referencia ¹	Aerobios mesófilos (ufc/g)	Entero bacterias (ufc/g)	<u>Escherichia coli</u> (ufc/g)	Coliformes totales (ufc/g)	<u>Staphylococcus aureus</u> coag.+ (ufc/g)	Clostridios Sulfito-reductores ² (ufc/g)	Hongos y levaduras (ufc/g) ²	Salmonella (absence/25g)	Listeria monocytogenes (absence/25g)
A	<5x10 ⁵	<10 ³	<5x10 ¹		<10 ²			Absence	Absence
C	<5x10 ⁵	<10 ³	NR ³	<10 ³	NR ³	<10 ²	<10 ³	Absence	Absence

Characteristics according to Regulation EC 1881/2006, Regulation EC 1259/2011:

Parameters	Normative LIMITS
Cadmium (Cd)	Meat: 0,05 mg/kg fresh weight
Lead (Pb)	Meat: 0,10 mg/kg fresh weight
Dioxins and PCB's	Sum of dioxins (EQTPCDD/F-OMS): 1,0 pg/fat Sum of dioxins and PCB similar to dioxins (EQTPCDD/F-OMS): 1,25 pg/fat Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 (CIEM – 6): 40 ng/fat

CUMPLIMIENTO CON LA NORMATIVA APLICABLE / COMPLIANCE WITH APPLICABLE REGULATIONS

- *Reglamento CE 852/2004*: Requisitos para establecimientos de producción.
- *Reglamento CE 853/2004*: Requisitos de higiene.
- *Reglamento CE 16/2012*: modificación anexo II de Requisitos de higiene del Reglamento CE 853/2004.
- *Reglamento CE 2073/2005*: sobre criterios microbiológicos.
- *Reglamento CE 1441/2007*: modificación del Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbianos.
- *Reglamento CE 1881/2006*: sobre contenido máximo de contaminantes en alimentos.
- *Reglamento CE 594/2012*: modificación del Reglamento CE 1881/2006 sobre contenido máximo de contaminantes en alimentos.
- *Reglamento CE 1259/2011*: modificación del Reglamento CE 1881/2006 sobre contenido máximo de contaminantes en alimentos.
- *RD 1334/1999*: Norma general de etiquetaje y presentación de productos alimentarios.
- *RD 1324/2002*: modificación del RD 1334/1999.
- *Reglamento CE 1829/2003*: sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (OMG).
- *Reglamento CE 10/2011*: sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- *Reglamento CE 1169/2011*: sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

¹ Cumple con los Requerimientos

A- Criterios Aceptables según requerimientos de legislación Europea. Cumple con la normativa Europea, basada en los Reglamentos:

Reglamento CE 853/2004 sobre criterios de higiene de los alimentos.

Reglamento CE 2073/2005 y Reglamento CE 1441/2007, sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios.

C: Criterios Correctos Cumple con los requerimientos de la UA (Unión Aduanera) y la Legislación Europea.

² Criterios Aplicables en producto envasado.

³ **NR**- no hay referencias normativas para este producto.