



BATALLÉ

FITXA TÈCNICA / FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

PLUMA

Codi: 20

Data : 14/4/25

Rev: 12



DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

**Pluma de cerdo
Pork pluma**

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

Envasado al vacío / dès emballage sous vide / vanaf vacuum verpakking / from vacuum packed: 23 días / jours / dagen / days

1. Conservació / Conservación / Conservation:

Producto refrigerado: Mantener entre 0 y 4°C

Poduit réfrigéré: Maintenir entre 0 et 4°C

Gekoeld product: Handhaaf tussen 0 en 4°C

Refrigerated product: Maintain between 0 and 4°C

2. Ús esperat / Uso esperado / Expected Use:

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

Produit frais qui doit être cuit -- produit cuit -- produit maturé/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. Ús alternatiu / Uso alternativo / Alternative Use:

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

4. Destinacio / Destinacion / 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. Informació Al·lèrgens / Información Alérgenos / Allergens information:

No contiene. Ausencia de gluten

Ne contient pas d'allergènes. Absence de gluten



BATALLÉ

FITXA TÈCNICA / FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

PLUMA

Codi: 20

Data : 14/4/25

Rev: 12

Bevat geen allergenen. Glutenvrij

No allergens present. Gluten free.

6. Altre informació / Otra información / Other information:

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.

7. Origen / Origen / Origin:

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.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (sobre 100g)
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (sobre 100g)
NUTRITIONAL INFORMATION (over 100g)

CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Energía / Énergie / Energie / Energy	1132 kJ 274 kcal
Hidratos de Carbono / Glucides Kohlenhydrate / Carbohydrate	0 g
Azúcares / Sucres / Zucker / Sugars	0 g
Sal / Sel / Saltz/ Salt	0 g
Humedad / Humidité / Feuchtigkeit / Humidity	74,9 g
Cenizas / Cendres / Asche / Ashes	1,8 g
Grasas / Graisses / Fett / Fat	26,7 g
Ácidos Grasos Saturados / Acides gras saturés / Gesättigte Fettsäuren / Saturates	7,2 g
Proteínas / Protéines / Eiweiß / Protein	20,9 g

Aerobios mesófilos (ufc/g)	5x10 ⁵
Enterobacterias (ufc/g)	10 ³
Escherichia Coli (ufc/g)	5x10 ¹
Coliformes totales (ufc/g)	10 ³
Staphylococcus Aureus (ufc/g)	10 ²
Salmonella (ufc/25g)	Ausencia/25g
Listeria Monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia/25g

 BATALLÉ	FITXA TÈCNICA / FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION	
	PLUMA	Codi: 20
		Data : 14/4/25
		Rev: 12

CARACTERÍSTIQUES SEGONS REGLEMENTS: CARACTERÍSTICAS SEGÚN REGLAMENTOS: CHARACTERISTICS ACCORDING TO REGULATIONS:		Referencia normativa:
Cadmio (Cd)	Carne: 0,05 mg/kg	Reglamentos Europeos European Regulations ¹
Plomo (Pb)	Carne: 0,1 mg/kg	Reglamentos Europeos European Regulations ¹
Mercurio (Hg)	Carne: 0,01 mg/kg	Reglamentos Europeos European Regulations ¹
Dioxinas y PCB's	Suma de dioxinas (EQTPCDD/F-OMS): 1,0 pg/grasa Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQTPCDD/F-OMS): 1,25 pg/grasa Suma de PCB28 ,PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 (CIEM – 6): 40 ng/grasa	Reglamentos Europeos European Regulations ¹
HCH (isómeros alfa, beta i gamma)	0,1mg/kg	Reglamentos Europeos European Regulations ¹
DDT y sus metabolitos	0,1mg/kg	Reglamentos Europeos European Regulations ¹
Arsénico (As)	0,5 mg/kg	Reglamentación específica R.P.China Specific regulation R.P.China
Cromo (Cr)	1 mg/kg	Reglamentación específica R.P.China Specific regulation R.P.China
Iodo 131 (I)	100 Bq/kg (carne)	Reglamentación específica Corea del Sud Specific regulation South Korea
Cesio 134 (Cs)+ Cesio 137 (Cs)4	100 Bq/kg (carne)	Reglamentación específica Corea del Sud Specific regulation South Korea

¹Reglament UE 2023/915 ; Regalment CE 396/2005

	FITXA TÈCNICA / FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION	
	PLUMA	Codi: 20
		Data : 14/4/25
		Rev: 12
COMPLIMENT AMB LA NORMATIVA APLICABLE 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 2024/1141: modificación parcial (punto específicos) del Reglamento CE 853/2004 • Reglamento CE 854/2004: Normas específicas de controles oficiales. • Reglamento CE 2073/2005: sobre criterios microbiológicos. • Reglamento UE 2023/915: sobre contenido máximo de contaminantes en alimentos. • Reglamento UE 2022/2388: sobre limites máximos de PFAS • Reglamento UE 37/2010: Límites máximos de residuos de sustancias farmacológicamente activas. • Reglamento CE 396/2005: Límites máximos de residuos de plaguicidas. • Reglamento CE 2024/331: modificación parcial (anexos II y II) del Reglamento CE 396/2005. • RD 1749/1998: sobre medidas de control de residuos. • Reglamento CE 1829/2003: sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (OMG). • Reglamento UE 10/2011: sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. • RD 1334/1999: Norma general de etiquetaje y presentación de productos alimentarios. • RD 1324/2002: modificación del RD 1334/1999. • Reglamento UE 1337/2013: sobre la indicación del país de origen de la carne. • Reglamento UE 1169/2011: sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.		