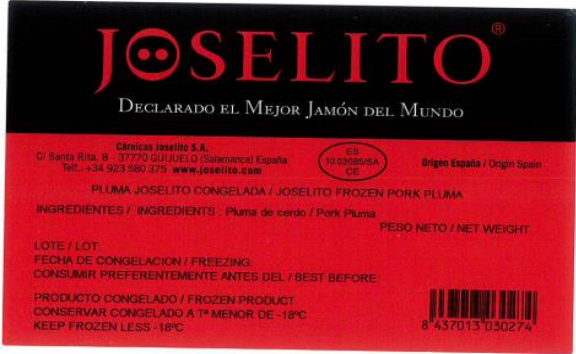


JOSELITO® 10.03085/SA		PLUMA JOSELITO CONGELADA		Codigo Artículo 285	CÓDIGO FICHA TÉCNICA R. PG 07.01 -2	REVISIÓN EN VIGOR 23	FECHA DE LA REVISIÓN 09/03/2026	R.PG 07.01 Revisión 01 01/04/2025
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Pluma de cerdo MARCA COMERCIAL PLUMA JOSELITO DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Pieza de carne con forma triangular que se extrae de la parte posterior del lomo de cerdo. De pequeño tamaño su posición junto al lomo del cerdo le hace poseer una excelente textura y calidad INGREDIENTES Pluma de cerdo (100%). INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g Valor Energético: 1126,9 KJ / 271,9 Kcal; Proteínas: 16,12 g Total Grasas 23,1 g: Saturadas 5,34 g, Monoinsaturadas 13,48 g, Poliinsaturadas 2,01 g Fibra Alimentaria (g) 0 g Sal: 0,10 g Hidratos de Carbono <0,5 g de los cuales Azúcares <0,5 g.								
CARACTERÍSTICAS								
MICROBIOLÓGICAS		Listeria monocytogenes (25 g): <100 ufc/100gr ; Salmonella: Ausencia / 25gr. * Exportación a terceros países: Revisar criterios específicos.						
FISICO - QUÍMICAS		pH (< 6,2); Actividad de agua (aW) ≤ 0,92; Humedad <40%; Sal 3 - 9 materia seca no desgrasada; Nitratos < 130 ppm ; Nitritos < 30 ppm						
Conservantes y colorantes		Sin conservantes ni colorantes.						
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS								
Color, olor y sabor		Apreciación Visual: al corte se caracteriza por ser una pieza veteada de grasa intramuscular con aspecto marmóreo, propia de la infiltración de la grasa en los músculos del cerdo. Tiene una fuerte tonalidad roja y una forma triangular alargada. Sabor: Textura tierna, suave, intenso, profundo y ligeramente dulce, con un toque a frutos secos.						
ALÉRGENOS (Según Reglamento 1169/2011 Consolidado)				PRESENCIA (S/N)	Contaminación Cruzada (S/N)	TRAZAS (S/N)	Contaminación Cruzada (S/N)	
Cereales que contenga gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados				NO	NO	NO	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos				NO	NO	NO	NO	
Huevos y productos a base de huevos				NO	NO	NO	NO	
Pescado y productos a base de pescado				NO	NO	NO	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets				NO	NO	NO	NO	
Soja y productos a base de soja				NO	NO	NO	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)				NO	NO	NO	NO	
Frutos de cáscara: almendras, avellanas nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia/Australia y prod. derivados				NO	NO	NO	NO	
Apio y productos derivados				NO	NO	NO	NO	
Mostaza y productos derivados				NO	NO	NO	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo				NO	NO	NO	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg en terminos de SO2				NO	NO	NO	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces				NO	NO	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos				NO	NO	NO	NO	
PRESENTACIÓN COMERCIAL - EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO								
Loteado		LOTE: 0A04LL 0 PRODUCTO CONGELADO A AÑO 04 PRODUCTO LL LOTE CONSECUTIVO						
Formato		Piezas enteras envasadas al vacío.						
Etiquetado		Cada pieza lleva la información correspondiente a las directrices del etiquetado según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 (Denominación del alimento, listado de ingredientes, cantidad neta del alimento, fecha de consumo preferente, condiciones especiales de conservación y condiciones de utilización, razón social, nº RGSEAA, dirección de la empresa alimentaria, país de origen, modo de empleo, información nutricional). Cada caja es etiquetada con el nombre de la marca, nombre de producto, fecha de consumo preferente y nº de lote.						
Envase primario		Envasado a vacío.						
Envase secundario		Caja de cartón corrugado						
MÉTODO DE TRATAMIENTO Y ENVASADO								
Modo de elaboración								
Parámetros de Control		pH en recepción (5,8 - 6,2); Temperatura en recepción (0 - 3° C).						
Modo de conservación / almacenamiento / transporte		El producto debe almacenarse en congelación a temperatura inferior a -18°C hasta su consumo						
Origen		España						
Status OGMs (Reg CE-1829 y 1830/2003)		NO						
Status Irradiación (Directivas 1992/2/CE y 1999/3/CE)		NO						
INFORMACIÓN RELATIVA A SEGURIDAD ALIMENTARIA / CALIDAD								
Consumo preferente		2 años desde su congelación						
Población diana		Población general que no presente intolerancias a ninguno de los ingredientes declarados						
Modo de empleo		Se debe cocinar antes de su consumo.						

LEGISLACIÓN APLICABLE			
Legislación aplicable y requisitos de exportación		REGLAMENTO (CE) No 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. (Consolidado) Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. (Consolidado) Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. (Consolidado) Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. (Consolidado) REGLAMENTO (CE) N.º 1831/2003 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2003 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. (Consolidado) Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios. (Consolidado) Reglamento (UE) n.º 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. (Consolidado) Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. (Consolidado).	
		*Requisitos de exportación en función del país de destino.	
ETIQUETADO PRODUCTO			
Razón y Domicilio social: CARNICAS JOSELITO S.A		Marca Sanitaria /RGSEAA 10.03085/SA	EAN: 8437013030274
Denominación comercial: Pluma JOSELITO		Denominación legislada: Pluma de cerdo	Ingredientes: Pluma de cerdo
Nº Lote:	Fecha de empaquetado:	Fecha de consumo preferente:	Instrucciones de conservación: Conservar refrigerado, entre 0-4°C
Información nutricional	Valor Energético: 1126,9 KJ / 271,9 Kcal; Proteínas: 16,12 g Total Grasas 23,1 g: Saturadas 5,34 g, Monoinsaturadas 13,48 g, Poliinsaturadas 2,01 g Fibra Alimentaria (g) 0 g Sal: 0,10 g Hidratos de Carbono <0,5 g de los cuales Azúcares <0,5 g.		
ETIQUETADO			
			
Realizado por: RESPONSABLE DE CALIDAD	Revisado y aprobado por: GERENCIA	ACEPTADO POR:	
FIRMA	FIRMA	FIRMA Y SELLO	
FECHA	FECHA	CARGO FECHA	
*El hecho de no recibir respuesta de este e-mail en el plazo de 10 días desde su envío, se da por asumida que son aceptadas las especificaciones adjuntas por su parte.			