



## Pluma Ibèric

Ref. 547



### Ingredients

Carn fresca procedent de l'especejament de la canal de porc

### Característiques de l'envàs

- En bats de plàstic rentables i reutilitzables d'ús alimentari de 8-12 kg
- Envasada al buit en bosses de plàstic d'ús alimentari i en caixes de cartró de 8-10 kg d'ús alimentari
- Envasada la buit en bosses de plàstic d'ús alimentari i en caixes isotèrmiques amb acumuladors de fred de 8-10 kg d'ús alimentari

### Característiques organolèptiques

Color: Característic vermell carn brillant  
 Olor i sabor: Característics de la carn fresca  
 Textura: Consistent, retràctil al tracte

### Característiques fisicoquímiques

PRODUCTE	LIMIT
Grassa	50%
Proteïna	70%
Humitat/ Extracte sec	75%
Hidroxi prolina	0.05%
Hidrats de carboni	8% de glucosa
Cendres totals	4%
Valor nutricional	593.09 Kcal/0.100 Kg

### Característiques microbiològiques

PRODUCTE	LIMIT
Salmonella	Absència
Listeria Monocytogenes	Absència
Escherichia coli	5x 10(1) ufc/g

Straphylococcus aureus	5x 10(2) ufc/g
Aerobios mesófilos	1x 10(6) ufc/g
Entreobacterias	1x 10(2) ufc/g
Shigella	Absència

### Conservació

Conservar refrigerada entre 0°C-4°C

### Caducitat

Consumir preferentment abans de 21 dies des de la seva data d'envasament

### Informació al·lèrgica

#### DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS

#### PRESENTS EN EL PRODUCTE

Cereals amb gluten i derivats	Absència
Crustecis i derivats	Absència
Ous i derivats	Absència
Peix i derivats	Absència
Cacahuets i derivats	Absència
Soja i derivats	Absència
Llet, lactosa i derivats	Absència
Fruits amb clòsca i derivats	Absència
Api i derivats	Absència
Mostassa i derivats	Absència
Grans de sèsam i derivats	Absència
Anhidrit sulfuros	Absència

### Destinació

Distribuïdors, minoristes, restauració col·lectiva i públic en general

**Data de revisió:**

16/12/2013

**Persona que ha aprovat la fitxa:**

Ricard Ferrer

**Empresa:**

Jaume Ferrer I Fills SL Crta de Roses, 36-38-40, 17600 FIGUERES