



UNION DE INDUSTRIALES DE LEDRADA, S.A.
Ctra. Béjar, s/n
37730 Ledrada
Salamanca

Nº R.G.S.E.A.A. 10.03524/SA



NOMBRE DEL PRODUCTO		PLUMA IBÉRICA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Trozo de carne de forma triangular que se extrae del dorso del lomo.	
INGREDIENTES:		Pluma de cerdo ibérico	
ETIQUETADO		La identificación se realiza a nivel de lote y el lote de sacrificio se lleva adelante, se separa e identifica mediante tarjetas	
TRATAMIENTOS APLICABLES AL PRODUCTO		Separación mecánica de las distintas porciones y refrigeración y / o congelación de las mismas hasta el momento del envío. Refrigeración / congelación	
DESCRIPCION DEL ENVASE O EMBALAJE DEL PRODUCTO		Bandejas de plastico	
INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN DE ALMACENAMIENTO		Refrigeración / congelación	
TÉRMINOS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE		Refrigeración / congelación	
REFERENCIA LEGISLACIÓN		- REGULATION (EC) No. 853/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for foodstuffs of animal origin. - REGULATION (EC) No. 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND COUNCIL of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. - REGULATION (EC) No. 854/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin intended for human consumption. - REGULATION (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures relating to food safety. - COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs. - Regulation 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the food information provided to the consumer. - Real Decreto 4/2014, of January 10, which approves the quality standard for Iberian meat, ham, palette and loin cane. - COMMISSION REGULATION (EC) No. 1881/2006 of 19 December 2006 setting the maximum content of certain contaminants in foodstuffs.	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		pH > 5.5 Actividad de agua (aw) <0.99	
NIVELES MICROBIOLÓGICOS, LÍMITES DE ACEPTACIÓN:		Escherichia coli 1 x 10 ¹ u.f.c./g Ausencia salmonella /25g	Enterobacteria 1 x 10 ² u.f.c./g Aerobios mesofilos 1 x 10 ⁶ u.f.c./g
ALÉRGENOS Y OMGS		No contiene	
ORIGEN DE LAS MATERIAS PRIMAS: Las materias primas son animales de granjas ubicadas dentro del territorio español.			
ESPECIFICACIÓN DEL CLIENTE		Fabricantes, mayoristas y minoristas de carnicería	
(DESTINO) APLICACIONES		Industrias procesadoras de carne esperadas, distribuidores de productos cárnicos frescos y la Población general.	

Accidental Sin

incidentes, no se detectan usos no deseados.

DOCUMENTACION Todas las expediciones van acompañadas de un comprobante de expedición que contiene los datos del producto.