FICHA TÉCNICA **Rev. 05 Junio 2026**

# CARNE DE CERDO CONGELADA

## PLUMA DE CERDO

**Código:** 150-2

ES 10.028476/CS UE

| | |
|---|---|
| NOMBRE COMERCIAL | PLUMA DE CERDO CONGELADA |
| ORIGEN | España |
| PRESENTACIÓN | Caja cartón, con varias piezas termoformadas |
| PROCESADO | Pieza que se obtiene del despiece de la zona anterior del lomo del cerdo. |
| INGREDIENTES | Pluma de cerdo |
| CONSERVACIÓN | - 18ºC |
| CARACT. ORGANOLÉPTICAS | Aspecto: CONGELADO, Color, olor, sabor y textura: CARACTERÍSTICO. |
| CONS PREFENT. ANTES DE | 24 meses desde la fecha de congelación |
| NORMATIVA APLICABLE | · Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004.<br>· Etiquetado : Reg (CE) 1169/2011 y sus posteriores modificaciones;<br>Criterios microbiológicos de aceptabilidad establecidos en los Reg. (CE)2073/2005 y posteriores modificaciones. Regl. (UE) 2023/915 y posteriores modificaciones. |

| **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS** | | |
|---|---|---|
| | *Salmonella* Ausencia 25/g | *E. Coli* $<10^2$ ufc/g |

POBLACIÓN DE DESTINO Población en general

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS** **Este producto no contiene alérgenos.** **O.G.M.** No contiene



| **FORMATO LOGISTICO** | |
|---|---|
| ENVASE | *3-4 piezas en Termoformado PA/PE* |
| CAJA | *Caja de cartón de 5Kg peso variable* |
| PALET | *126 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm)*<br>*9 cajas de base x 14 cajas de altura.* |

***RECOMENDACIONES DE USO :***

*Descongelar la carne antes de cocinar.*
*Una vez descongelada, no volver a congelar,*
*conservar entre 0ºC-4ºC y consumir en 24h.*
*Cocinar completamente antes de su consumo.*
*Tª del producto en transporte -18ºC.*


***COMERCIAL CONGECAR 2000, S.L*** Establecimiento elaborador: Pol. Ind. La Ratlla, Av. Valencia 187dcha, nave 14-16
CIF : B96818745 *CP: 12005* Castellón de la Plana (CASTELLÓN)


| | |
|---|---|
| **Elaborado:** | **Revisado y Aprobado:** |
| Dpto. Calidad | Dirección General |
| Firma: | Firma: |