



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PLUMA IBÉRICA FRESCA CONGELADA

Código: FT035
Revisión: 00

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Pluma de cerdo Ibérico.

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Producto fresco (congelado).

ORIGEN DEL PRODUCTO

Producto de origen español.

MARCA COMERCIAL

La Finojosa, El Conquistador.

CATEGORÍA DEL PRODUCTO

Ibérico 100% Bellota, Bellota, Cebo Campo, Cebo.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Recepción materia prima en refrigeración, envasado al vacío y congelado -18°C, embalado en caja de cartón, expedición.

PRESENTACIÓN Y ENVASADO

El producto es presentado congelado envasado al vacío en cajas de cartón.

Peso neto caja: variable.

Fecha de consumo preferente: 730 días desde la fecha de envasado.

ETIQUETADO

Situación etiqueta: pegatina adherida al envase.

Información del etiquetado.

Denominación comercial: Pluma Ibérica.

Valor Nutricional.

Identificación de la empresa:

Jamones y Embutidos La Finojosa S.L.

Polígono Industrial Molino de Viento parcelas 9-10.

14270-Hinojosa del Duque.

Córdoba.

T/F: 957142056.

www.finojosa.com

Nº RGSEEA: 10.0014587/CO.

Alérgenos: se indica si contiene y cuáles son o si no contiene.

Producto de origen español.

Lote: código numérico 9 cifras.

F/C: 730 días desde la fecha de envasado.

Peso Neto.

Código de barras.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener a temperatura inferior a -18°C.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículos subcontratados congeladores.

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Nacional, Exportación U.E. y terceros países.



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PLUMA IBÉRICA FRESCA CONGELADA

Código: FT035
Revisión: 00

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gramos de producto

- Valor energético 205 Kcal.
858,29 KJ.
- Grasa 14,75 gr.
- Grasa Saturada 0 gr.
- Hidratos de Carbono 0 gr.
- Azúcares 0 gr.
- Proteína 18,16 gr.
- Sal 0 gr.

GRUPO Y TIPOS DE CONSUMIDORES

Cualquier grupo. No contiene alérgenos. Producto sin OMG.

USO PREVISTO DEL PRODUCTO

Consumir previo tratamiento térmico.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 1441/2007 de 5 de diciembre.
- Reglamento 852/2004, de 29 de mayo de 2003.
- Reglamento 853/2004, de 29 de abril de 2004.
- Reglamento 854/2004, de 29 de abril de 2004.
- Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre de 2011.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio de 1999.
- Reglamento (CE) N.º 509/2006 del consejo de 20 de marzo de 2006.
- Producto certificado por "Certicalidad" conforme al RD 1469/2007.
- Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.