		DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO PLUMA IBERICA FRESCA
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO		PRODUCTO FRESCO
MARCA COMERCIAL		MONTESIERRA
INGREDIENTES / COMPOSICIÓN		Carne de cerdo ibérico
REQUISITOS LEGALES		Reglamento (CE) 852/2004, reglamento (CE) 853/2004, Reglamento (CE) 854/2004, Reglamento (CE) 1441/2007, Reglamento (CE) 2075/2005, RD 04/2014
PRESENTACION COMERCIAL		En bolsas de uso alimentario o envasado al vacío introducidos en cajas, todos con su etiqueta correspondiente
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Mantener a temperaturas de refrigeración entre 0 y 7ºC
VIDA UTIL/CONSUMO PREFERENTE		Sin envasar: 7 días desde la fecha de sacrificio Al vacío: 20 días desde su envasado
ETIQUETADO		La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el Reglamento UE 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		Vehículo frigorífico
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	Organolépticas	Color característico de la carne fresca, rosado suave Olor característico fresco Sabor característico fresco Textura consistente, firme al tacto, sin llegar a estar apelmazado
OMG		No contiene
ALERGENOS		No contiene
DESTINO FINAL PREVISTO		Mayorista/Minorista