

FICHA TÉCNICA CANALES OVINA

Las canales de ovino destinadas a ser certificadas por el Instituto Halal son corderos de aptitud cárnica

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



El producto final que se comercializará bajo el Sistema de Etiquetado Facultativo, será carne fresca refrigerada de cordero de menos de 5 meses de edad, bajo las siguientes denominaciones:

Denominación	Peso de la canal
<i>Lechal</i>	<i>Canal de peso menor o igual a 7 Kg.</i>
<i>Recental</i>	<i>Canal de peso superior a 7 e inferior o igual a 13 Kg.</i>
<i>Pascual</i>	<i>Canal de peso superior a 13 y hasta 16 Kg.</i>

Presentación de la canal en seis trozos, sin cabeza ni asaduras, con faenado y sangrado adecuados y será envasada en cajas de cartón con su plástico correspondiente.

Las canales de corderos han sido sometidas a inspecciones antemortem y postmortem por parte de los Servicios Veterinarios Oficiales de la Conselleria de Sanidad de la Comunidad Valenciana ubicados de manera permanente en las dependencias de la empresa.

Firmado: Cosme Javaloyes Sánchez

Gerente