



Cal-A-FP1

CANAL DE PORCINO

Descripción del producto.

Cuerpo del animal cortado longitudinalmente en dos mitades mediante sierra automática, sin vísceras. La cabeza entera en un lado o partida por la mitad, con las extremidades enteras y con rabo.

Características del producto.

Características físico-químicas	Libre de hematomas y abscesos, pH adecuado (cumplimiento Reglamentos (CE) 853 y 852/2004).	Peso: 50-100Kg
Características microbiológicas	En cumplimiento con el Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones.	
Características organolépticas	Color: rosa o rosa claro. Olor: típico de la carne de cerdo. Textura: músculo firme y suave.	



Presentación del producto.

La canal se presenta entera o media al aire a Tª entre 0 y 7°C y libre de triquina.

Información de trazabilidad.

En el albarán de entrega:

Nº Salida	Datos de Matadero Orihuela S.A.		Nº Registro sanitario
Destino (cliente)	Fecha/ Hora	Observaciones	Referencia
Orden	Kg	Nº Guía	Crotal/entrada/artículo
Fecha de sacrificio	Cantidad	Tª de salida (°C)	Clasificación porcino
Resumen salida			

En el mercado del producto:

Orden de sacrificio	Código de cliente
País de cría (España)	Nº Registro sanitario

Transporte del producto.

El transporte será en un vehículo frigorífico con certificado ATP a Tª entre 0 y 7°C.

Recomendaciones de consumo.

Modo de conservación: condiciones de refrigeración entre 0 y 7°C.

Uso esperado: consumo previo tratamiento térmico.

Población destino: apto para cualquier persona y edad excepto vegetarianos.

Alérgenos: no contiene alérgenos (listado en RD 1169/2011).

POLIGONO INDUSTRIAL
PUENTE ALTO, C/ K 1-A
Orihuela, 03300
Teléfono: 966744563

administracion@mataderoorihuela.com
calidad@mataderoorihuela.com

ES
10.05739/A
CE

ID: Cal-A-FP1

Revisión 4
Fecha: 16/11/2023

Página 1 de 1