



# Cal-A-FP10 CANAL DE CABRITO

## Descripción del producto.

Cuerpo del animal sacrificado, sangrado, desollado, eviscerado, sin extremidades que se cortan a nivel de las articulaciones carpo-metacarpiana y tarso-metatarsiana, conservando la cola, los pilares y la porción periférica carnosa del diafragma, los riñones, los testículos (en su caso), la grasa de la riñonada y la cavidad pélvica.

## Denominación del producto (Sistema de Etiquetado Facultativo).

| Denominación (menores de 45 días)                 | Peso (Kg)      |
|---|----------------|
| Lechal (20-25 días) alimentado sólo con leche     | Menor de 7Kg   |
| Pascual (35-40 días) alimentado con leche y pasto | Entre 8 y 11Kg |

## Características del producto.

|  |  |              |
|--|--|--------------|
| <b>Características físico-químicas</b> | Libre de hematomas y abscesos, pH adecuado (cumplimiento Reglamentos (CE) 853 y 852/2004).                           | Peso: 5-10Kg |
| <b>Características microbiológicas</b> | En cumplimiento con el Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones.   |              |
| <b>Características organolépticas</b>  | <b>Color:</b> rojo o rojo oscuro. <b>Olor:</b> típico de la carne de cordero. <b>Textura:</b> músculo firme y suave. |              |

## Presentación del producto.

La canal se presenta al aire a Tª entre 0 y 7°C. Libres de MER según edad (R(CE) 999-2001 y sus modificaciones).

## Información de trazabilidad.

En el albarán de entrega:

| Nº Salida | Datos del Matadero Orihuela S.A. |                         | Destino (cliente)   |
|-----------|----------------------------------|-------------------------|---------------------|
| Fecha     | Observaciones                    | Nº Registro sanitario   | Orden               |
| Kg        | Nº Guía                          | Referencia              | Fecha de sacrificio |
| Cantidad  | Tª de salida (°C)                | Crotal/entrada/artículo | Certificado Halal   |

En la etiqueta del producto:

|                             |                        |                             |
|-----------------------------|------------------------|-----------------------------|
| Nº cabrito                  | Nº Orden de sacrificio | Nº orden sacrificio cliente |
| Fecha de sacrificio         | Denominación de venta  | Peso                        |
| Nombre cliente              | Nº Entrada             | Nº Registro sanitario       |
| Temperatura de conservación |                        | Sello Halal                 |

## 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](mailto:administracion@mataderoorihuela.com)  
[calidad@mataderoorihuela.com](mailto:calidad@mataderoorihuela.com)

ES  
10.05739/A  
CE

ID: Cal-A-FP10

Revisión 4  
Fecha: 16/11/2023

Página 1 de 1