



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.

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

Vida útil y recomendaciones de consumo.

La vida útil del producto es de 10 días desde la fecha de sacrificio.

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-FP10

Revisión 4
Fecha: 16/11/2023

Página 1 de 1