



# Cal-A-FP11 CANAL DE TERNERA

## Descripción del producto.

Cuerpo del animal cortado longitudinalmente en dos mitades mediante sierra automática, sin vísceras ni cabeza y con las extremidades cortadas a nivel de la articulación carpometacarpiana y tarsometatarsiana, sin rabo y sin genitales.

## Características del producto.

|                                 |  |                 |
|---------------------------------|--|-----------------|
| Características fisicoquímicas  | Libre de hematomas y abscesos, pH adecuado (cumplimiento Reglamentos (CE) 853 y 852/2004).                           | Peso: 200-400Kg |
| Características microbiológicas | En cumplimiento con el Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones.   |                 |
| Características organolépticas  | <b>Color:</b> rojo o rojo oscuro. <b>Olor:</b> típico de la carne de ternera. <b>Textura:</b> músculo firme y suave. |                 |

## Presentación del producto.

Las medias canales se presentan 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 de Matadero Orihuela S.A. |                         | Destino (cliente)   |
|----------------|---------------------------------|-------------------------|---------------------|
| Fecha          | Observaciones                   | Referencia              | Orden               |
| Kg             | Nº Guía                         | Crotal/entrada/artículo | Fecha de sacrificio |
| Cantidad       | Tª de salida (°C)               | Fecha de nacimiento     | Certificado Halal   |
| Resumen salida |                                 | Nº Registro sanitario   |                     |

En la etiqueta del producto:

|                     |                       |                             |      |
|---------------------|-----------------------|-----------------------------|------|
| Orden de sacrificio | Código de explotación | Denominación de venta       |      |
| País de cría        | Parte                 | Sexo                        | Peso |
| Fecha de sacrificio | Fecha de nacimiento   | Categoría                   |      |
| Variedad            | Nº Entrada            | Nº Registro sanitario       |      |
| Crotal (DIB)        | Nombre cliente        | País de sacrificio          |      |
| Clasificación       | País de nacimiento    | Temperatura de conservación |      |

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

ES  
10.05739/A  
CE

ID: Cal-A-FP11

Revisión 3  
Fecha: 16/01/2023

Página 1 de 1