



Cal-A-FP12 CANAL DE TERNERA HALAL

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	Color: rojo o rojo oscuro. Olor: típico de la carne de ternera. Textura: músculo firme y suave.	



HFQ-MAT-106/2014

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
calidad@mataderoorihuela.com

ES
10.05739/A
CE

ID: Cal-A-FP12

Revisión 3
Fecha: 16/01/2023

Página 1 de 1