



Cal-A-FP14 HÍGADO DE TERNERA HALAL

Descripción del producto.

Órgano glandular de color marrón intenso y de gran actividad metabólica.

Características del producto.

Características físico-químicas	Libre de hematomas y abscesos, pH adecuado (cumplimiento Reglamentos (CE) 853 y 852/2004).	Peso: 3-5Kg
Características microbiológicas	En cumplimiento con el Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones.	
Características organolépticas	Color: marrón o marrón oscuro. Olor: típico del hígado de ternera. Textura: firme y suave.	



HFQ-MAT-106/2014



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-FP14

Revisión 3
Fecha: 16/11/2023

Página 1 de 1

Presentación del producto.

Los hígados se portan en carros de despojos al aire a Tª entre 0 y 3 °C.

Información de trazabilidad.

En el albarán de entrega:

Nº Salida	Datos Matadero Orihuela S.A.	Referencia	Destino (cliente)
Fecha	Observaciones	Certificado Halal	Fecha de sacrificio
Cantidad	Tª de salida (°C)	Nº Registro sanitario	

En la etiqueta del producto:

Nº Registro sanitario	País de sacrificio	Denominación de venta
Fecha de sacrificio	Orden de sacrificio	

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 3°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).