



Cal-A-FP15 CANAL DE EQUINO

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 equino. Textura: músculo firme y suave. | |

Presentación del producto.

Las medias canales se presentan al aire a Tª entre 0 y 7°C. Libres de triquina y MER según edad (R(CE) 999-2001 y sus modificaciones).

Se prestará especial atención a la ausencia de cuerpos extraños endógenos, como pelos, y la ausencia de productos de limpieza y desinfección u otros contaminantes químicos cuando la población destino sea la infantil.

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) | Nº Registro sanitario | Resumen salida |

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 (DIE) | 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.

Recomendaciones de consumo.

Modo de conservación: condiciones de refrigeración entre 0 y 7°C.

Uso esperado: consumo previo tratamiento térmico.

Población destino: apto para la población general, incluidos niños (0-3 años) como grupo vulnerable.

Alérgenos: no contiene alérgenos (listado en RD 1169/2011).



POLIGONO INDUSTRIAL
PUENTE ALTO, C/ K 1-A
Orihuela, 03300

Teléfono: 966744563

Correos electrónicos:

administracion@mataderoorihuela.com

calidad@mataderoorihuela.com

Web: www.mataderoorihuela.com

ES
10.05739/A
CE

ID: Cal-A-FP15

Revisión 5

Fecha: 02/12/2024

Página 1 de 1