



# Cal-A-FP2

## CANAL DE LECHÓN

### Descripción del producto.

Cuerpo del animal, sin vísceras. Con cabeza, las extremidades enteras y el rabo.

### Características del producto.

<b>Características físico-químicas</b>	Libre de hematomas y abscesos, pH adecuado (cumplimiento Reglamentos (CE) 853 y 852/2004).	Peso: 2-30Kg
<b>Características microbiológicas</b>	En cumplimiento con el Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones.	
<b>Características organolépticas</b>	<b>Color:</b> rosa o rosa claro. <b>Olor:</b> típico de la carne de cerdo. <b>Textura:</b> músculo firme y suave.	



### Presentación del producto.

Las canales se presentan enteras al aire a Tª entre 0 y 7°C.

### Información de trazabilidad.

En el albarán de entrega:

Nº Salida	Datos de Matadero Orihuela S.A.		Nº Registro sanitario
Destino (cliente)	Fecha/ Hora	Observaciones	Referencia
Orden	Kg	Nº Guía	Crotal/entrada/artículo
Fecha de sacrificio	Cantidad	Tª de salida (°C)	Clasificación porcino
Resumen salida			

En el mercado del producto:

Orden de sacrificio	Código de cliente
País de cría (España)	Nº Registro sanitario

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

ES  
10.05739/A  
CE

ID: Cal-A-FP2

Revisión 3  
Fecha: 16/11/2023

Página 1 de 1