



Cal-A-FP5 CANAL DE CORDERO

Descripción del producto.

Cuerpo del animal sacrificado, sangrado, desollado, eviscerado, separada la cabeza a nivel de la articulación occipito-atloidea y sin extremidades que se cortan a nivel de las articulaciones carpo-metacarpiana y tarso-metatarsiana, conservando la cola, los pilares y la porción periférica carnosa del diafragma, los riñones, los testículos (en su caso), la grasa de la riñonada y la cavidad pélvica.

Denominación del producto (Sistema de Etiquetado Facultativo).

Denominación (menores de 5 meses)	Peso (Kg)
Lechal	Menor de 7Kg
Pascual	Entre 7 y 13Kg
Recental	Entre 13 y 16Kg

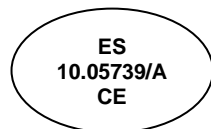
Características del producto.

Características físico-químicas	Libre de hematomas y abscesos, pH adecuado (cumplimiento Reglamentos (CE) 853 y 852/2004).	Peso: 10-30Kg
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 cordero. Textura: músculo firme y suave.	



POLIGONO INDUSTRIAL
PUENTE ALTO, C/ K 1-A
Orihuela, 03300
Teléfono: 966744563

administracion@mataderoorihuela.com
calidad@mataderoorihuela.com



ID: Cal-A-FP5

Revisión 4
Fecha: 16/11/2023

Página 1 de 1

Presentación del producto.

La canal se presenta al aire a T^a 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 del Matadero Orihuela S.A.		Destino (cliente)
Fecha	Observaciones	Nº Registro sanitario	Orden
Kg	Nº Guía	Referencia	Fecha de sacrificio
Cantidad	T ^a de salida (°C)	Crotal/entrada/artículo	Certificado Halal

En la etiqueta del producto:

Nº cordero	Nº Orden de sacrificio	Nº orden sacrificio cliente
Fecha de sacrificio	Denominación de venta	Peso
Nombre cliente	Nº Entrada	Nº Registro sanitario
Temperatura de conservación		Sello Halal

Transporte del producto.

El transporte será en un vehículo frigorífico con certificado ATP a T^a entre 0 y 7°C.

Vida útil e información de interés.

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).