



HFQ-MAT-106/2014



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-FP6

Revisión 4  
Fecha: 16/11/2023

Página 1 de 1

# Cal-A-FP6 CANAL DE CORDERO HALAL

## 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.

<b>Características físico-químicas</b>	Libre de hematomas y abscesos, pH adecuado (cumplimiento Reglamentos (CE) 853 y 852/2004).	Peso: 10-30Kg
<b>Características microbiológicas</b>	En cumplimiento con el Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones.	
<b>Características organolépticas</b>	<b>Color:</b> rojo o rojo oscuro. <b>Olor:</b> típico de la carne de cordero. <b>Textura:</b> músculo firme y suave.	

## Presentación del producto.

La canal se presenta 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 del Matadero Orihuela S.A.		Destino (cliente)
Fecha	Observaciones	Nº Registro sanitario	Orden
Kg	Nº Guía	Referencia	Fecha de sacrificio
Cantidad	Tª 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 Tª 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).