



# Cal-A-FP9 HÍGADO DE CORDERO HALAL

## Descripción del producto.

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



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-FP9

Revisión 3  
Fecha: 16/11/2023

Página 1 de 1

## Características del producto.

<b>Características físico-químicas</b>	Libre de hematomas y abscesos, pH adecuado (cumplimiento Reglamentos (CE) 853 y 852/2004).	Peso: 0,5-1Kg
<b>Características microbiológicas</b>	En cumplimiento con el Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones.	
<b>Características organolépticas</b>	<b>Color:</b> marrón o marrón oscuro. <b>Olor:</b> típico del hígado de cordero. <b>Textura:</b> firme y suave.	

## 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 el mercado del producto:

Nº Registro sanitario

## 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).