



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
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.

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

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 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).