

FICHA TÉCNICA PIERNA CABRITO CONGELADA

1. DENOMINACIÓN DE VENTA: Pierna de cabrito congelada

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Carne de cabrito procedente del despiece de la extremidad posterior de la canal de cordero sometida a congelación en túnel.

3. IMAGEN



4. ORIGEN: España.

. RAZA: Fina

. ORIGEN: Grecia

RAZA: Entrefina- Asaz- Lincoln

ORIGEN: Cerdeña- Toscana- Lazio- Sicilia (Italia).

5. SALA DE DESPIECE: Agricar Global Selección, S.L. - 10.0021309/M

6. FORMAS DE PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALADO:

- Se presentarán en bolsa envasadas al vacío. calibres:
- - Menos de 500 gr
- - entre 500 y 650 gr la unidad
- - entre 650 y 810 gr la unidad
- - más de 810 gr la unidad

7. ETIQUETADO:

Denominación de venta

- N° de lote
- País de sacrificio y nº de registro sanitario de la empresa
- Producido en
- Fecha de producción
- Óvalo sanitario y datos de la empresa
- Mención: Conservar a -18 °C
- Número de lote
- Fecha de Caducidad

- Mención: Cocinar completamente antes de su consumo
- Peso neto

8. CRITERIOS FÍSICOS: Producto libre de cuerpos extraños

9. CRITERIOS QUÍMICOS:

sin niveles de residuos que rebasen los límites máximos autorizados y libres e sustancias o productos prohibidos

10. CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS:

- Aspecto, color y olor de carne de cordero fresca.
- Con ausencia de coloraciones atípicas y resecamiento o quemaduras de frío.
- Ausencia de lesiones físicas, edemas, tumores o hematomas y sin tintes ictericos.

11. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y NUTRICIONALES:

Microorganismo	Límite de aceptación
Aerobios	5*10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias coliformes	5*10 ³ ufc/g
E. Coli B-glucuronidasa positivas	5*10 ufc/g
Staphylococcus aureus	1*10 ² ufc/g
Clostridium sulfitorreductores	1*10 ² ufc/g
Streptococos sulfitorreductores	1*10 ² ufc/g
Listeria	Ausencia/10 gramos
Salmonella	Ausencia/10 gramos

-
-

VALORES NUTRICIONALES por 100 g de producto	
	2.9%
GRASAS TOTALES	
PROTEÍNAS :	19,90%
HIDRATOS DE CARBONO	<0,5 %
VALOR ENERGÉTICO	446 Kj
	106 Kcal

12. ALÉRGENOS:

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS*

		Trazas
<input type="checkbox"/>	CEREALES que contienen GLUTEN y productos derivados	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	HUEVO y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	PESCADO y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	CACAHUETES y productos a base de cacahuetes	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	SOJA y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	LECHE y sus derivados (incluida la LACTOSA)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	FRUTOS DE CÁSCARA y productos derivados	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	APIO y productos derivados	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	MOSTAZA y productos derivados	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de sésamo	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS (mayor de 10mg/Kg)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	MOLUSCOS y productos a base de moluscos	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	LEGUMINOSAS y productos a base de leguminosas	<input type="checkbox"/>

El producto NO CONTIENE ninguno de los alérgenos de la lista

13. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: Conservar a -18 °C

14. FECHA DE CADUCIDAD: 24 meses

15. PREPARACIÓN: Cocinar completamente antes del consumo.

16. POBLACIÓN DE DESTINO: Toda la población.

CUMPLE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS Y ESPAÑOLAS DE DIRECTA APLICACIÓN