

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
PRODUCT DATA SHEET



Chuleta de Cordero Congeladas
 Frozen Lamb loin cutlets

Cód. FT-110

Rev. 08

Fecha revisión/Review Date:
 19/02/25

MARCA / S/ BRAND/S:



CÓDIGO PRODUCTO
 ITEM CODE
 11066024

ORIGEN MATERIA PRIMA /
 ORIGIN:
 ISLANDIA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Procede del cuarto trasero y está situado en la región toraco-lumbar. Exactamente entre la “aguja” y la última vértebra dorsal. Sus fibras musculares son largas y gruesas, con fuerte tejido conjuntivo de cubierta e infiltraciones adiposas variables. No tiene espinazo y es con tapilla.

DESCRIPTION OF PRODUCT: It originates from the hindquarter and is located in the thoraco-lumbar region. Exactly between the ‘needle’ and the last dorsal vertebra. Its muscle fibres are long and thick, with strong connective tissue covering and variable adipose infiltrations. It has no backbone and is capped.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAL (Por 100 g.): Energía (KJ/Kcal) 631/151, Grasas: 11.80 g., Ácidos grasos saturados: 0 g., Hidratos de carbono: 0 g., Azúcares: 0 g., Proteínas 11.13 g., Sal: 0.22 g.

NUTRITIONAL CHARACTERISTICS (Per 100 g.): Energy (KJ/Kcal) 631/151, Fat: 11.80 g., Saturated fatty acids: 0 g., Carbohydrates: 0 g., Sugars: 0 g., Protein 11.13 g., Salt: 0.22 g.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A_w 0.98-0.99, pH 5.8 a 6.2

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS: A_w 0.98-0.99, pH 5.8 to 6.2

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: rosa característico brillante.

Olor: A fresco, ausencia de olores no característicos del producto fresco.

Textura: Firme y suave. Ausencia de textura pegajosa o babosa. Ausencia de zonas reseacas.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Colour: characteristic bright pink.

Odour: fresh, absence of uncharacteristic odours of the fresh product.

Texture: firm and smooth. No sticky or slimy texture. Absence of dry patches.

ENVASADO Y EMBALAJE: Envase primario: Bolsa de plástico PE A.D natural GALGA 100. Envase secundario: Caja de cartón

PACKAGING AND PACKAGING: Primary packaging: PE A.D natural GALGA 100 plastic bag. Secondary packaging: Cardboard box.

PRESENTACIÓN Y PALETIZADO / PRESENTATION AND PALLETISING:

Grosor	1.1-1.2 cm
Piezas / Caja	80-90 aprox.
Kg / Caja	4,5
Cajas / Palet	117
Medidas caja	115 x 259 x 336

UNIDAD DE VENTA: Caja

SALES UNIT: Box

UNIDAD DE FACTURACIÓN: Kg. Neto

INVOICING UNIT: Kg. net

INSTRUCCIONES DE LA ETIQUETA: Denominación del producto, lote, datos de trazabilidad y origen, condiciones de almacenamiento, ingredientes y alérgenos (si procede), fecha de congelación, fecha de consumo preferente, peso neto, precio (si procede), EAN 13 o EAN 128, punto verde (si procede), productor y razón social.

LABELLING INSTRUCTIONS: Product name, batch, traceability and origin data, storage conditions, ingredients and allergens (if applicable), freezing date, best-before date, net weight, price (if applicable), EAN 13 or EAN 128, green dot (if applicable), producer and company name.

INGREDIENTES: No contiene ingredientes.**INGREDIENTS:** Contains no ingredients.**INFORMACIÓN ALERGENOS/ OGM:**

Alérgenos: No contiene alérgenos.

OGM: Producto libre de OGM

ALLERGEN INFORMATION / GMO:

Allergens: Contains no allergens.

GMO: GMO-free product

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS/ MICROBIOLOGICAL PARAMETER:

Parámetro/ Parameter	Valor Máx./ Max. Value
<i>Aerobios mesófilos</i>	5x10 ⁶ ufc/g
<i>Enterobacterias</i>	5x10 ⁴ ufc/g
<i>Listeria spp.</i>	No detectado / 25g
<i>Salmonella spp.</i>	No detectado /25g

RESIDUOS Y CONTAMINANTES:

Cumplimiento de la legislación vigente.

Realización de controles aleatorios en laboratorios acreditados.

WASTE AND POLLUTANTS:

Compliance with current legislation.

Carrying out random checks in accredited laboratories.

VIDA ÚTIL: Consumir preferentemente antes de 2 años.**VIDA ÚTIL SECUNDARIA:** Una vez descongelado consumir en 4 días.**SHELF LIFE:** Best before 2 years.**SECONDARY SHELF LIFE:** Once thawed, consume within 4 days.**RECOMENDACIONES DE USO:** Descongelar previamente en refrigeración. No volver a congelar.

Se cocinan a la parrilla, a la brasa o se fríen, aunque también se pueden asar. Si son pequeñas hasta se pueden rebozar.

RECOMMENDATIONS FOR USE: Previously defrost under refrigeration. Do not refreeze.

Grill, grill or fry, although they can also be roasted. If they are small, they can even be coated in batter.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN: Mantener a -18°C. Para su distribución se utilizan vehículos frigoríficos con T³ de congelación.

STORAGE AND DISTRIBUTION CONDITIONS: Keep at -18°C. For distribution use refrigerated vehicles with a freezing temperature.

POBLACIÓN DE DESTINO: Apta para ser consumida por toda la población en general.	
TARGET POPULATION: Suitable for consumption by the general population.	
LEGISLACIÓN APLICABLE MÁS RELEVANTE:	
<ul style="list-style-type: none"> - Reglamento (CE) Nº 852/2004: Relativo a la higiene de los productos alimenticios. - Reglamento (CE) Nº 853/2004 y sus modificaciones, sobre la higiene de los alimentos de origen animal. - Reglamento (CE) Nº 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales. - Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones, sobre criterios microbiológicos. - Reglamento (CE) 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación en lo que se refiere a los límites máximos de residuos en productos alimenticios de origen animal. - Reglamento (CE) 396/2005 y sus modificaciones relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal y animal. - Reglamento (CE) Nº 1333/2008 y sus modificaciones, sobre aditivos alimentarios. - Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. - Reglamento (CE) Nº 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. - Reglamento (CE) Nº 1935/2004 y 10/2011 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. - Reglamento (CE) 382/2021 relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria. - Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos. 	
MOST RELEVANT APPLICABLE LEGISLATION:	
<ul style="list-style-type: none"> - Regulation (EC) No 852/2004: on the hygiene of foodstuffs. - Regulation (EC) No 853/2004 and its amendments on the hygiene of food of animal origin. - Regulation (EC) No. 2017/625 of the European Parliament and of the Council of 15 March 2017 on controls and other official activities. - Regulation (EC) 2073/2005 and its amendments on microbiological criteria. - Regulation (EC) 37/2010 on pharmacologically active substances and their classification as regards maximum residue limits in foodstuffs of animal origin. - Regulation (EC) 396/2005 and its amendments on maximum residue levels of pesticides in foodstuffs of plant and animal origin. - Regulation (EC) No 1333/2008 and its amendments on food additives. - Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers. - Regulation (EC) No 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food. - Regulation (EC) No 1935/2004 and 10/2011 on materials and articles intended to come into contact with food. - Regulation (EC) 382/2021 on the hygiene of foodstuffs as regards the management of food allergens, food re-distribution and food safety culture. - Regulation (EU) 2023/915 on maximum limits for certain contaminants in food. 	
Elaborado por: Rafael Vidal	Verificado por: Miriam Álvarez