



Gómez y Cutillas, S.L.

C/Luis de Góngora, 45

30520-JUMILLA (Murcia)

(info@cabritolechal.es)-619554044.-968756602)

ASADURA DE CABRITO LECHAL

Edición 0 Octubre-23

Entrada en vigor:

DENOMINACIÓN DESCRIPTIVA: Derivado cárnico, vísceras, resultante del faenado canales de cabritos de una edad entre 5 y 6 semanas de vida, procedentes de animales pertenecientes a la raza caprina murciana granadina (*Capra aegagrus hircus*).

CARACTERÍSTICAS PARTICULARES: Agrupa como pieza comercial pulmón, corazón, hígado y parte de masa muscular de los pilares de diafragmas, todos ellos procedentes de canales de cabritos de entre 4 y 6 kg de peso neto de raza murcianogranadina alimentados exclusivamente con leche materna, por hembras en producción semi intensiva, al aire libre, con los máximos niveles sanitario y de bienestar animal, procedentes de explotaciones calificadas como oficialmente libres en enfermedades como brucelosis y tuberculosis. Corte manual, artesano, sin uso de sierras eléctricas.

INGREDIENTES: Asadura de cabrito lechal 100% de raza murciano-granadina

INFORMACION NUTRICIONAL POR 100 g de producto (VALORES MEDIOS)^(Hígado)

Valor energético..... 582 Kjoule/100g.... 137kcal/100g

Grasa (g)..... <5 g

De las cuales saturadas(g)..... ≤1,2 g

De las cuales monoinsaturadas(g)... ≤1,5 g

De las cuales poliinsaturadas(g)..... ≤2

Colesterol (mg)..... <300 mg

Hidratos de carbono(g)..... 3g

De los cuales AZÚCARES(g)..... 3 g

Proteínas(g)..... ≥ 20g

Sal (g)..... ≤0,15 g

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO: (Hígado)

	VALOR NORMAL	TOLERANCIA
--	--------------	------------

Humedad (%).....	76,7	< 80,0
------------------	------	--------

Grasa (%).....	5	≤ 5,5
----------------	---	-------

Colesterol (mg/100g).....	300	≤ 350
---------------------------	-----	-------

Hidr. Carbono Totales. (%)...:	3	≤ 3,5
--------------------------------	---	-------

Azúcares (%).....	3	≤ 3,5
-------------------	---	-------

Proteína (%).....	20	≥ 19
-------------------	----	------

Sal (%).....	0,15	≤ 0,2
--------------	------	-------

Hierro (mg).....	10	≥ 9
------------------	----	-----

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO: (Rto. CE 2073/2002, Rto. CE 1441/2007)

Aerobios Mesófilos Revivificables < 5,0 log ufc/cm²

Enterobacterias (u.f.c/g) <2,5 log ufc/cm²

Salmonella (u.f.c./25g) AUSENCIA

Listeria Monocytogenes(u.f.c./25g) AUSENCIA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Forma: Característico del producto

Textura: Propia y característica del producto.

Olor: Propio y característico del producto.

Color: Rosado marmóreo, característico del producto



Gómez y Cutillas, S.L.

C/Luis de Góngora, 45

30520-JUMILLA (Murcia)

(info@cabritolechal.es).-619554044.-968756602)

ASADURA DE CABRITO LECHAL

Edición 0 Octubre-23

Entrada en vigor:

PRESENTACIÓN:

1: **Asadura.Refrigerada** 0-4°C.Envasado al vacío.

Código 100.006. Pack de 1 asadura, peso aprox. 0,400kg

ENVASADO-EMBALADO-TRANSPORTE

Envasado:Bolsa plástica de uso alimentario, estanca, apta para vacío

Embalado:En caja de poliestireno expandido o EPS de uso alimentario, como aislante térmico, de humedad y olores, totalmente estanca, con posterior introducción en caja de cartón de uso alimentario, sellada, aislante del exterior.

Transporte:Frigorífico, asegurando la no rotura de cadena de frio

CONSERVACIÓN y MANTENIMIENTO:

Refrigerado: A temperatura entre 0°C y 4°C

Congelado: A temperatura \leq -18°C

Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores

Una vez abierto el envase consumir en 3 días

VIDA UTIL:

Refrigerado: Fecha de caducidad a los 3 días de fecha de envasado

Congelado: Fecha de caducidad 1 año de fecha de envasado

ESPECIFICACIONES SOBRE ALERGENOS

ALÉRGENO	PRESENCIA	TRAZAS	AUSENCIA
Cereales que contengan gluten y productos derivados.			X
Crustáceos o productos a base de crustáceos.			X
Huevos y productos a base de huevos.			X
Pescado y productos a base de pescado.			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets.			X
Soja y productos a base de soja.			X
Leche y sus derivados.			X
Mostaza y sus derivados.			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones >10mg/kg expresados en SO ₂ .			X
Frutos de cáscara y derivados.			X
Apio y productos derivados.			X
Altramuces y productos derivados de altramuces.			X
Moluscos y productos derivados de moluscos.			X

RECOMENDACIONES DE USO PARA EL CONSUMIDOR

-Consumo con preparación culinaria previa.

-Respetar las temperaturas de conservación

-Sacar de bolsa de vacío 1 hora antes de su empleo den productos refrigerados

En productos congelados: Descongelar, previamente, en parte baja del frigorífico



Gómez y Cutillas, S.L.

C/Luis de Góngora, 45

30520-JUMILLA (Murcia)

(info@cabritolechal.es)-619554044.-968756602)

ASADURA DE CABRITO LECHAL

Edición 0 Octubre-23

Entrada en vigor:

-Consumir antes de fecha de caducidad.

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN:

Rto. UE 931/2011, Trazabilidad.

Rto. (CE) 853/2004. Higiene de los alimentos de origen animal.

Rto (UE) 1169/2011, Información alimentaria facilitada al consumidor.

Rto de Ejecución (UE) 775/2018, País de origen del ingrediente primario.

Rto. (CE) 1333/2008, Aditivos.

Rto. (UE) 1129/2011, Lista aditivos alimentarios autorizados

Rto. (CE)2073/2005. Límites microbiológicos. Rto. CE 1441/2007. Límites microbiológicos

Ley 28/2015, Defensa de la calidad alimentaria.

Ley 21/1992, Registro establecimientos industriales

R.D 1808/1991, Lote

R.D 1801/2008, Cantidades nominales para productos envasados

R.D. 474/2014, Norma de calidad de derivados cárnicos.

Redactada y revisada por:

Departamento de calidad

Aprobada por: Dirección (Fecha)

Salvador Gómez

Asadura.Refrigerada 0-4°C.Envasado al vacío.

Código 100.006.Pack de 1 asaduras

