



Gómez y Cutillas, S.L.

C/Luis de Góngora, 45

30520-JUMILLA (Murcia)

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

CABEZA DE CABRITO LECHAL

Edición 0 Octubre-23

Entrada en vigor:

DENOMINACIÓN DESCRIPTIVA: Derivado cárnico 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 la cabeza, libre de toda la piel y pelo, cortada por línea media haciendo 2 partes iguales, cada una con parte proporcional de lengua y cerebro, procedente de canales de cabritos de entre 4 y 6 kg de peso neto de raza murciano granadina 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: Cabeza de cabrito lechal 100% de raza murciano-granadina

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g de producto (VALORES MEDIOS)^(cabeza)

Valor energético..... 523 Kjou/100g.... 123kcal/100g

Grasa (g)..... <7 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)..... 0g

De los cuales AZÚCARES(g)..... 0 g

Proteínas(g)..... ≥ 15g

Sal (g)..... ≤0,15 g

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO: (Cabeza)

VALOR NORMAL TOLERANCIA

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

Grasa (%).....: 7 ≤ 9

Colesterol (mg/100g).....300 ≤ 350

Hidr. Carbono Totales. (%)...: 0 ≤ 0,5

Azúcares (%).....: 0 ≤ 0,5

Proteína (%).....: 15 ≥ 12

Sal (%).....: 0,15 ≤ 0,2

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: Característico del producto



Gómez y Cutillas, S.L.

C/Luis de Góngora, 45

30520-JUMILLA (Murcia)

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

CABEZA DE CABRITO LECHAL

Edición 0 Octubre-23

Entrada en vigor:

PRESENTACIÓN:

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

Código 100.007. Pack con 1 cabeza, peso aprox. 0,500kg

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 frío

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 ÚTIL:

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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.			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.



Gómez y Cutillas, S.L.

C/Luis de Góngora, 45

30520-JUMILLA (Murcia)

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

CABEZA 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

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

Código 100.007.Pack de 1 cabezas

