Gómez y Cutillas, S.L.
C/Luis de Góngora, 45
30520-JUMILLA (Murcia)
(info@cabritolechal.es).-619554044.-968756602)

# CHULETAS DE CABRITO LECHAL

Edición 0 Octubre-23
Entrada en vigor:

**DENOMINACIÓN DESCRIPTIVA:** Derivado cárnico resultante del faenado manuel artesano de 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:** Corte cárnico (chuleta) incluyendo el medallón del lomo y músculos intercostales adyacentes a costilla (vareta) correspondiente junto a la zona sin costilla (riñonada) incluyendo riñón, procedentes de canales de cabritos de entre 4 y 6 kg de peso neto de cabritos de raza murciano granadina alimentados exclusivamente con leche materna, de hembras en producción semi intensiva, al aire libre, con los máximos niveles sanitario y de bienestar animal, procedentes de explotaciones oficialmente libres de enfermedades como brucelosis y tuberculosis. Corte manual, artesano, carente de serrín de hueso.Sin uso de sierras eléctricas

**INGREDIENTES:** Chuletas de cabrito lechal 100% de raza murciano-granadina

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g de producto (VALORES MEDIOS)**(Moreiras y col. 2013)

Valor energético..... 500 Kjoul/100g.... 117kcal/100g
Grasa (g)..... <4 g
De las cuales saturadas(g).....≤1,2 g
De las cuales monoinsaturadas(g)... ≤1,76 g
De las cuales poliinsaturadas(g)..... ≤1,71g
$\omega_3$.....0,032g
$\omega_6$,Linoleico,.....0,176gmg
Colesterol (mg).....<5 mg
Hidratos de carbono(g)..... 0g
De los cuales AZÚCARES(g).....0 g
Proteínas(g)..... ≥19,3g
Sal (g).....≤0,2 g

**ANALISIS FISICO-QUIMICO:** (MAPA, Moreiras y col. 2013)

| | VALOR NORMAL | TOLERANCIA |
|---|---|---|
| Humedad (%).....: | 76,7 | < 80,0 |
| Grasa (%).....: | 4 | ≤ 4,5 |
| Colesterol (mg/100g).....5 | | ≤ 5 |
| Hidr. Carbono Totales. (%)...: | 0 | ≤ 0,001 |
| Azúcares (%).....: | 0 | ≤ 0,001 |
| Proteína (%).....: | 19,3 | ≥ 19 |
| Sal (%).....: | 0,2 | ≤0,25 |
| Calcio (mg).....: | 9 | ≥8,5 |
| Hierro (mg).....: | 0,9 | ≥0,8 |
| Sodio (mg).....: | 82 | ≤85 |
| Potasio (mg).....: | 385 | ≤400 |
| Fósforo (mg).....: | 220 | ≤250 |
| Vitamina $B_1$(Tiamina) (mg).....: | 0,32 | ≤0,35 |
| Vitamina $B_2$(Riboflavina) (mg).: | 0,1 | ≤0,15 |
| Vitamina $B_3$(Niacina) (mg).....: | 6 | ≤7,5 |

**ANALISIS MICROBIOLOGICO:** (Rto. CE 2073/2002, Rto. CE 1441/2007)
*Aerobios Mesófilos Revivificables* ..... < 5,0 log ufc/cm$^2$

*Enterobacterias* (u.f.c/g) ..... <2,5 log ufc/cm$^2$
*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

**PRESENTACIÓN:**
1:**Chuletas Refrigeradas** 0-4ºC.Envasado al vacío.
**Código 100.108.**Pack con un peso aproximado de 1 kg
**Código 100.109.**Caja con 4 packs, peso aprox.4 kg
2: **Chuletas, congeladas** -18ºC.Envasado al vacío.
**Código 100.008.** Pack con 1 costillar, con un peso aproximado de 1 kg
**Código 100.009**. Caja con 4 packs, peso aprox. 4 kg

**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 0ºC y 4ºC
Congelado: A temperatura ≤-18ºC
Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores
Una vez abierto el envase consumir en 7 días

**VIDA ÚTIL:**
**Refrigerado:** Fecha de caducidad a los 7 días de fecha de envasado
**Congelado**: Fecha de caducidad 1 año de fecha de envasado

**ESPECIFICACIONES SOBRE ALÉRGENOS**

| 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
-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:<br>Departamento de calidad | Aprobada por: Dirección (Fecha)<br><br>Salvador Gómez |
| **Chuletas Refrigeradas** 0-4ºC.Envasado al vacío..<br>**Código 100.108.**Pack con un peso aproximado de 1 kg | **Chuletas, congeladas** -18ºC.Envasado al vacío.<br>**Código 100.109.**Pack con un peso aproximado de 1 kg |
| | |

Gómez y Cutillas, S.L.
C/Luis de Góngora, 45
30520-JUMILLA (Murcia)
(info@cabritolechal.es).-619554044.-968756602)

# CHULETAS DE CABRITO LECHAL

Edición 0 Octubre-23
Entrada en vigor:

**Chuletas Refrigeradas** 0-4ºC. Envasado al vacío. **Código 100.008.** Caja de 4 kg de peso aprox., conteniendo 4 packs de 1 kg

**Chuletas Congeladas <-18ºC.**Envasado al vacío. **Código 100.009** Caja de 4 kg de peso aprox., conteniendo 4 packs de 1 kg