



*Gómez y Cutillas, S.L.*

C/Luis de Góngora, 45

30520-JUMILLA (Murcia)

([info@cabritolechal.es](mailto:info@cabritolechal.es))-619554044.-968756602)

## COSTILLAR 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:** Semicolumna vertebral junto con mitad de costillas y zona de riñonada con pecho y cuello, procedente de canales 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:** Costillar de cabrito lechal 100% de raza murciano-granadina

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g de producto (VALORES MEDIOS)<sup>(Moreiras y col. 2013)</sup>

Valor energético..... 500 Kjou/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

ω<sub>3</sub>.....0,032g

ω<sub>6</sub>, Linoleico,.....0,176mg

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

### ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO: (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<sub>1</sub>(Tiamina) (mg).....: 0,32 ≤ 0,35

Vitamina B<sub>2</sub>(Riboflavina) (mg).: 0,1 ≤ 0,15

Vitamina B<sub>3</sub>(Niacina) (mg).....: 6 ≤ 7,5

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

*Aerobios Mesófilos Revivificables* ..... < 5,0 log ufc/cm<sup>2</sup>

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



*Gómez y Cutillas, S.L.*

C/Luis de Góngora, 45

30520-JUMILLA (Murcia)

([info@cabritolechal.es](mailto:info@cabritolechal.es))-619554044.-968756602)

## COSTILLAR DE CABRITO LECHAL

Edición 0 Octubre-23

Entrada en vigor:

*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: **Costillar Refrigerado** 0-4°C. Envasado al vacío.

**Código 100.102.** Pack con 1 costillar, con un peso aproximado de 1 kg

**Código 100.103.** Caja con 4 packs, peso aprox. 4 kg

2: **Costillar, congelado** -18°C. Envasado al vacío

**Código 100.002.** Pack con 1 costillar, con un peso aproximado de 1 kg

**Código 100.003.** 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, aislando 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  $\leq -18^{\circ}\text{C}$

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

<u>ALÉRGENO</u>	<u>PRESENCIA</u>	<u>TRAZAS</u>	<u>AUSENCIA</u>
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 <sub>2</sub> .			X

Gómez y Cutillas, S.L.



*Gómez y Cutillas, S.L.*

C/Luis de Góngora, 45

30520-JUMILLA (Murcia)

([info@cabritolechal.es](mailto:info@cabritolechal.es))-619554044.-968756602)

## COSTILLAR DE CABRITO LECHAL

Edición 0 Octubre-23

Entrada en vigor:

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:  
Departamento de calidad

Aprobada por: Dirección (Fecha)

Salvador Gómez

**Costillar CON PECHO Y CUELLO Refrigerado**  
0-4°C. Envasado al vacío. **Código 100.102.** Pack 1  
costillar

**Costillar CON PECHO Y CUELLO congelado -18°C.**  
Envasado al vacío. **Código 100.002.** 1 Pack de 1  
costillar



*Gómez y Cutillas, S.L.*

C/Luis de Góngora, 45

30520-JUMILLA (Murcia)

([info@cabritolechal.es](mailto:info@cabritolechal.es))-619554044.-968756602)

**COSTILLAR DE CABRITO LECHAL**

Edición 0 Octubre-23

Entrada en vigor:



**Costillar CON PECHO Y CUELLO Refrigerado**  
0-4°C. Envasado al vacío **Código 100.103.** Caja  
con 4 packs



**Costillar CON PECHO Y CUELLO Congelado <-18°C**  
.Envasado al vacío. **Código 100.003.** Caja  
con 4 packs