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

PIERNA 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: Extremidad trasera, posterior, separada de la pata a la altura de la articulación tarsotibioperonéa y de las estructuras anatómicas anexas a la columna vertebral 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.

INGREDIENTES: Pierna 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
ω_3.....0,032g
ω_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: **Pierna**.**Refrigerada** 0-4ºC.Envasado al vacío.
Código 100.104. Pack de 5 piernas, peso aprox.2,5 kg
Código 100.105 caja con 4 packs, 20 piernas, peso aprox. 9 kg
2: **Pierna, congelada** -18ºC. Envasado al vacío.
Código 100.004. Pack de 5 piernas, peso aprox.2,5 kg
Código 100.005. caja con 4 packs, 20 piernas, peso aprox. 9 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: Departamento de calidad	Aprobada por: Dirección (Fecha) Salvador Gómez
Pierna.Refrigerada 0-4ºC.Envasado al vacío. **Código 100.104.** Pack de 5 piernas	**Pierna, congelada** -18ºC. Envasado al vacío. **Código 100.105.** Pack de 5 piernas

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

PIERNA DE CABRITO LECHAL	Edición 0 Octubre-23 Entrada en vigor:

PONER FOTO DE PACK DE 5 PIERNAS REFRIGERADAS	PONER FOTO DE PACK DE 5 PIERNAS CONGELADAS
Pierna.**Refrigerada** 0-4ºC. **Código 100.004**. Caja con 4 packs, 20 piernas, peso aprox. 9 kg	**Pierna, congelada** -18ºC. **Código 100.005.** Caja con 4 packs, 20 piernas, peso aprox. 9 kg