



MERCAVALENCIA - MODULO 5
Nave Multiservicios - Ud. Alimentaria
T.963791460 * M.677423059 -

info@requeniolaso.com * www.requeniolaso.com



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 200008

Nombre del producto	CANAL CORDERO
Ingredientes y Descripción.	Carne de cordero 100% Cordero sin cabeza ni patas, sin órganos y vísceras, de reciente beneficio (buen estado de conservación) de primera calidad, cuya cobertura de grasa sea bien distribuida, óptima madurez de la carne en cuanto a textura, firmeza y color del músculo, debiendo proceder de canales autorizados y que cuente con el Certificado de Sanidad correspondiente, con peso neto promedio (carcasa) que oscila entre los 10.0 kg. y 14.0 Kg
Características organolépticas	No se permiten cuerpos extraños. Olor y color característico.
Proceso elaboración	En el diagrama de flujo se indica la clase de proceso que se sigue para preparar el producto, y la secuencia de etapas que se suceden, así como los parámetros de importancia para la seguridad del alimento de cada una de las etapas del proceso de elaboración. NO CONTIENE OMG'S
Características físico-químicas y/o microbiológicas	Según lo previsto en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2015, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Presentación, envasado y embalaje	<i>Pieza entera</i>
Especificaciones del etiquetado	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de envasado y de consumo preferente. Origen. Lote. Condiciones de uso y conservación.
Condiciones de almacenamiento y distribución	Tª: Conservar de: 0º a 4ºC
Condiciones de uso y Alérgenos	Debe cocinarse completamente antes de su consumo Producto libre de alérgenos
Valor nutricional por 100 g	Calorías 185 Kcal – 775 kj, Grasas: 13 g., Ácidos grasos saturados: 4,4 g., Hidratos de carbono 0,6 g., Azúcares: 0 g., Proteínas 19 g., Sal: 61 mg
Vida útil	7 días
Población destino	Toda la población en general.
Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev.9	Fecha última revisión: 04/23