

**ESCORXADOR DE CONILLS J. GRAU S.L**

**C/ LA MOLSOSA, 1**

**08280- CALAF**

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL CONEJO SIN ENVASAR EN CAJAS DE 10 UNIDADES.**

**DESCRIPCIÓN:** CANAL DE CONEJO EVISCERADO CON CABEZA E HÍGADO OBTENIDOS EN CONDICIONES HIGIÉNICAS ENTRE EL PESO DE 0.8grms y 1.4 Q. Y LOS GAZAPOS DE 350 A 450GRMS.

AUSÉNCIA DE MATERIAS EXTRAÑAS Y EXUDADOS.

COLOR ROSADO CON LAS CARACTERÍSTICAS NORMALES DEL PRODUCTO.

AUSÉNCIA DE SALMONELOSIS.

EL CONEJO CORTADO A CUARTOS Y A OCTAVOS SE PRESENTA EN BANDEJAS PRECINTADAS DE UNO EN UNO.

EL CONEJO CORTADO TIPO AL AJILLO, SE PRESENTA PARTIDO PEQUEÑO EN BANDEJA DE UNO EN UNO.

LAS PALETILLAS, LOMOS Y PIERNAS SE PRESENTAN PRECINTADAS EN BANDEJA.

**ETIQUETADO:**

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

NÚMERO DE CAJA

FECHA DE SACRIFICIO Y CADUCIDAD.

PESO NETO

NÚMERO DE LOTE

ALMACENAJE Y TRANSPORTE TEMPERATURA DE 0º A 4º.

EL CONGELADO ENTRE -15º, -20º NEGATIVOS.

**TRACABILIDAD:**

EL MATADERO DISPONE DE UN SISTEMA DE CONTROL DE LOS CONEJOS DESDE QUE SALEN DE LA GRANJA HASTA QUE LLEGAN A LOS CLIENTES.

CADA GRANJA TIENE UN NÚMERO DESIGNADO QUE CORRESPONDE A SU EXPLOTACIÓN Y FECHA DE RECOGIDA Y SE CONTROLA TODO EL SEGUIMIENTO.

**La carne de conejo no está incluida en la lista de alimentos que pueden producir alérgias alimentárias y no llevan ningun ingrediente que se haya de identificar en el etiquetaje según RD1245/2008.**