

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA****ET 17**

REV.: 02

FECHA: JUN. 13

PÁGINA 1 DE 4

PIERNA DE CABRITO**DEFINICIÓN**

- Pierna de cabrito procedente de animales alimentados fundamentalmente con leche y de una edad inferior a mes y medio

FOTOGRAFÍA**TRATAMIENTOS APLICADOS**

- Sacrificio, faenado, despiece, envasado al vacío y congelación

COMPOSICIÓN

- Carne de cabrito

CANTIDAD NETA

- El producto se comercializa en calibres de:
 - P: hasta 0,55 Kg
 - A: de 0,55 Kg hasta 0,65 Kg
 - B: de 0,65 Kg hasta 0,75 Kg
 - C: de 0,75 Kg hasta 0,95 Kg

ETIQUETADO

- Producto identificado con un número de lote.
- Etiquetado conforme al Real Decreto 1334/99, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

| | | |
|---|--------------------------|---|
|  | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | ET 17 |
| | <i>PIERNA DE CABRITO</i> | REV.: 02 FECHA: JUN. 13 PÁGINA 2 DE 4 |

| CARACTERÍSTICAS | |
|--|--|
| ORGANOLÉPTICAS | <ul style="list-style-type: none"> - Color: el color de la carne de cabrito lechal es blanco nacarado y el color del tejido adiposo es blanco cremoso. - Sabor: excelente, propio del producto. - Textura: al tratarse de carne congelada debe estar dura al tacto, no siendo depresible nada más que en la cobertura de grasa y aun así no fácilmente. |
| MICROBIOLÓGICAS | <ul style="list-style-type: none"> - Aerobios mesófilos a 30°C: $< 1,0 \times 10^6$ ufc/g - Enterobacterias: $< 1,0 \times 10^2$ ufc/g - E. coli: $< 1,0 \times 10^1$ ufc/g - Staphylococcus aureus: $< 1,0 \times 10^2$ ufc/g - Clostridium perfringens: $< 1,0 \times 10^1$ ufc/g - Salmonella spp: Ausencia en 25 g - Listeria monocytogenes: Ausencia en 25 g |
| FÍSICO QUÍMICAS | <ul style="list-style-type: none"> - pH: 5,65 - 5,95 - Proteínas: 18 % - Grasas: 20 % - Calcio: 8 mg/100g - Hierro: 2,5 mg/100g - Vit. B1: 0.007 mg/100g - Energía calculada (100g) <ul style="list-style-type: none"> ▪ KJ/100 g: 1046 ▪ Kcal/100 g: 252 |
| CONDICIONES ALMACENAMIENTO | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Conservar en condiciones de congelación: $T^a < -18^{\circ}\text{C}$. | |
| CONDICIONES DE USO | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Antes de su utilización descongelar la carne en condiciones de refrigeración: $T^a < 7^{\circ}\text{C}$ evitando las corrientes de aire. - La utilización posterior debe ser inmediata. - Aplicar un adecuado tratamiento térmico para su cocinado y consumo | |

| | | |
|---|--------------------------|---|
|  | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | ET 17 |
| | <i>PIERNA DE CABRITO</i> | REV.: 02 FECHA: JUN. 13 PÁGINA 3 DE 4 |

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

- Producto distribuido en vehículo con sistema de frío, que mantiene la $T^a < -18^{\circ}\text{C}$
- Producto adecuadamente protegido durante el transporte, fuera de contacto con superficies que supongan riesgo de contaminación

CONDICIONES DE ENVASADO / EMBALADO

- Envases de 2 unidades/bolsa anónima al vacío en cajas de cartón
- Unidad mínima de venta: 1 caja blanca
- Cajas:
 - Largo: 58 cm, Ancho: 38 cm; Alto: 18 cm
 - Unidades/caja: 16 unidades
 - Kilos/caja: 9.6 Kg aprox.
- Palet:
 - Formato: Europalet
 - N° de cajas/palet: 72 cajas
 - Base palet: 8 cajas
 - Capas palet: 9 capas
 - Kg palet: 691 Kg

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

- 24 meses

NORMATIVA LEGAL

- Reglamento (CE) n° 853/2004 del parlamento europeo y del consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1245/2008 que modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) N° 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de

| | | |
|---|--------------------------|---|
|  | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | ET 17 |
| | <i>PIERNA DE CABRITO</i> | REV.: 02 FECHA: JUN. 13 PÁGINA 4 DE 4 |

2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimento.

– Recomendaciones del CENAN 1982

INFORMACIÓN ALÉRGICOS

| | | | |
|---------------------------------|----|----------------------|----|
| Proteína Láctea de Vaca | NO | Levadura | NO |
| Lactosa | NO | Cacahuetes | NO |
| Huevo | NO | Aceite de Cacahuete | NO |
| Proteína de soja | NO | Sésamo | NO |
| Aceite de Soja | NO | Aceite de sésamo | NO |
| Gluten | NO | Glut (E 620-E625) | NO |
| Trigo | NO | Sulfitos (E220-E227) | NO |
| Centeno | NO | Coriandro | NO |
| Ternera | NO | Apio | NO |
| Cerdo | NO | Zanahoria | NO |
| Aves | NO | Altramuz | NO |
| Pescado | NO | Mostaza | NO |
| Crustáceos y cascara de pescado | NO | Plantas Leguminosas | NO |
| Aceite de maíz/maíz | NO | Nueces | NO |
| Cacao | NO | Aceite de Nuez | NO |
| REALIZADO POR: | | APROBADO POR: | |
| | | | |

GRUPO AMARO CORDEROS DE RIAZA S.L.

CIB: B40170326

POLÍGONO INDUSTRIAL DE RIAZA, PARCELA 3A

40500 - RIAZA (SEGOVIA)

R.G.S.E.A.A.: 10.15362/SG