



*Gómez y Cutillas, S.L.*

C/Luis de Góngora, 45

30520-JUMILLA (Murcia)

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

## CANAL CABRITO LECHAL

Edición 0 Octubre-23

Entrada en vigor:

**DENOMINACIÓN DESCRIPTIVA:** Derivado cárnico resultante del sacrificio y faenado 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:** Canal de cabrito de entre 4 y 6 kg de peso neto, alimentado exclusivamente con leche materna, de hembras que viven en granjas en producción semi intensiva, al aire libre, con los máximos niveles de bienestar animal y sanitario, explotaciones calificadas oficialmente libres de enfermedades como brucelosis y tuberculosis, faenados de forma artesanal, carente de serrín de hueso. Sin uso de sierras eléctricas

**INGREDIENTES:** Canal de cabrito lechal 100% de raza murciano-granadina

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g de producto (VALORES MEDIOS)**(Moreiras y col. 2013)

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>



*Gómez y Cutillas, S.L.*

C/Luis de Góngora, 45

30520-JUMILLA (Murcia)

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

## CANAL CABRITO LECHAL

Edición 0 Octubre-23

Entrada en vigor:

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

*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: **Canal entera con cabeza y corada.**Refrigerado 0-4°C.Caja poliestireno expandido. **Código 100.000.**  
Peso ±5 kg.

2: **Canal entera SIN cabeza y corada.**Refrigerado 0-4°C. Caja poliestireno expandido. **Código 100.100**  
Peso ±4 kg.

3: **Canal entera faenada:**2 costillares, 2 piernas y 2 paletillas.

- Refrigerado 0-4°C. Envasado al vacío **Código 100.001.**Peso ±4 kg.

- Congelado -18°C. Envasado al vacío **Código 100.101.** Peso ±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, aislante 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 ≤-18°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

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
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



*Gómez y Cutillas, S.L.*

C/Luis de Góngora, 45

30520-JUMILLA (Murcia)

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

**CANAL CABRITO LECHAL**

Edición 0 Octubre-23

Entrada en vigor:

Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones >10mg/kg expresados en SO <sub>2</sub> .			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
Canal entera CON/SIN cabeza y corada. Refrigerado 0-4°C. <b>Envasado al vacío. Código 100.100</b>	Canal entera faenada:2 costillares, 2 piernas y 2 paletillas. Refrigerado 0-4°C. <b>Envasado al vacío Código 100.001</b>



*Gómez y Cutillas, S.L.*

C/Luis de Góngora, 45

30520-JUMILLA (Murcia)

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

**CANAL CABRITO LECHAL**

Edición 0 Octubre-23

Entrada en vigor:

