

|  |   |                       |            |
|--|---|-----------------------|------------|
|  | MEATLAMB  | FICHA TÉCNICA         | 04/11/2022 |
|  | Calle Puerto de Pajares,8 28919 Leganés,<br>Madrid. Telf. 625584423 | PIERNA CORDERO LECHAL | Rev.2      |
|  |   |                       | Ft.        |

#### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

|   |   |
|---|---|
| <b>Descripción del producto:</b>  | Pierna de Cordero Lechal, libre de impurezas y cualquier absceso oculto, que se obtiene tras el esquinado, dejando la pierna con el hueso coxal.  |
| <b>Origen:</b>  | España, Italia, Grecia o Francia.   |
| <b>Categoría comercial:</b>   | Pierna de cordero lechal.   |
| <b>Criterios Microbiológicos</b> Criterios basados en el Reglamento 2073/2005 y posteriores modificaciones. | Aerobios $<10^6$ ufc/g. Staphylococcus aureus $<10^2$ ufc/g.<br>Enterobacterias $<10^2$ ufc/g.<br>E.coli $<10$ ufc/g.<br>Salmonella ausencia/25g.   |
| <b>Características Organolépticas:</b>  | Color de la carne rosado y olor característico de la carne de cordero.  |
| <b>Características físico-químicas:</b> P   | No contiene alérgenos. Libre de OMG   |
| <b>Criterios Químicos:</b>  | El producto cumple con la legislación vigente que regula el contenido de contaminantes (Reglamento 2023/195), plaguicidas (Reglamento 396/2005) y sustancias farmacológicamente activas (Reglamento 37/2010). |

#### INFORMACIÓN DE VENTA

|              | NACIONAL    | IMPORTACION |  |
|--------------|-------------|-------------|--|
| Categoría A: | 0,550-0,650 | 0,450-0,550 |  |
| Categoría B: | 0,650-0,750 | 0,550-0,650 |  |
| Categoría C: | 0,750-0,850 | 0,650-0,750 |  |
| Categoría D: |             | 0,750-0,850 |  |

#### INFORMACIÓN DE ETIQUETA

|  |   |  |
|--|---|--|
| Datos de la empresa:<br>Sello sanitario:<br>Denominación del producto: | Origen:<br>Lote:<br>Fecha de sacrificio/despiece/caducidad: | Peso neto:<br>Condiciones de conservación: |
|--|---|--|

#### INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD

Lote interno condicionado por producto, origen y fecha de producción.

#### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

|                                   | Transporte | Almacenamiento |  |
|-----------------------------------|------------|----------------|--|
| Almacen y transporte refrigerado. | 0-7°C      | 0-7°C          |  |
| Almacen y transporte congelado.   | < -18°C    | < -18°C        |  |

#### VIDA ÚTIL

|                    |  |
|--------------------|--|
| Refrigeración:     | 10 días tras su sacrificio.            |
| Envasado al vacío: | 21 días tras su envasado.              |
| Congelación:       | 730 días tras su fecha de congelación. |

#### CONDICIONES DE USO

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Uso y población de destino: | Cocinar antes de consumir, producto destinado a todos los consumidores. |
|-----------------------------|---|

#### FORMATOS DE PRESENTACIÓN

|  |
|--|
| El producto fresco se suministra envasado al vacío manteniendo las condiciones higiénico sanitarias adecuadas. |
| El producto congelado se presenta envasado al vacío en cajas de cartón.  |

|   |  |                       |            |
|---|--|-----------------------|------------|
|  | MEATLAMB   | FICHA TÉCNICA         | 04/11/2022 |
|   | Calle Puerto de Pajares, 8 28919 Leganés,<br>Madrid. Telf. 625584423 | PIERNA CORDERO LECHAL | Rev.2      |
|   |  |                       | Ft.        |

### FOTOS DEL PRODUCTO



### ETIQUETADO- LABEL

**MEATLAMB S.L.**  
C/Puerto Pejares, 8, Leganés  
CP: 28919 Leganés, MADRID  
info@meatlamb.com

**PIERNA CORDERO LECHAL C**

**Peso (kg): 11,720 KG**

**Bultos: 1**

ES  
10.326873/N  
C.E.



Origen: España  
Lote: 23000306  
Congelado: 02/06/2023  
Caducidad: 01/06/2025  
Consevar a temperatura <-18°C  
Producto congelado



(01)90000000100420(17)250531(3102)001172(30)1(10)23000306

### FICHA LOGISTICA

|                     |                |                         |         |
|---------------------|----------------|-------------------------|---------|
| TIPO DE CAJA        | 301 X 201 X 93 | TIPO PALET              | EUROPEO |
| UDS POR CAJA        | VARIABLE       | CAJAS POR BASE DE PALET | 4       |
| PESO MEDIO POR CAJA | 15 KG          | CAJAS POR PALET         | 56      |

Elaborado por Resp. Calidad  
Francisco D. Cayuela



Aprobado por Gerencia  
Arturo Sánchez

