

	<b>MEATLAMB</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	04/11/2022
	Calle Puerto de Pajares,8 28919 Leganés, Madrid. Telf. 625584423	<b>PIERNA CORDERO LECHAL</b>	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 <sup>6</sup> ufc/g. Staphylococcus aureus <10 <sup>2</sup> ufc/g. Enterobacterias <10 <sup>2</sup> ufc/g. E.coli <10 ufc/g. 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>	No contiene alérgenos. Libre de OMG
<b>Criterios Químicos:</b>	El producto cumple con la legislación vigente que regula el contenido de contaminantes (Reglamento 203/195), plaguicidas (Reglamento 396/2005) y sustancias farmacológicamente activas (Reglamento 37/2010).

#### INFORMACIÓN DE VENTA

	<b>NACIONAL</b>	<b>IMPORTACION</b>	
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:	Origen:	Peso neto:
Sello sanitario:	Lote:	Condiciones de conservación:
Denominación del producto:	Fecha de sacrificio/despiece/caducidad:	

#### INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD

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

#### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

	<b>Transporte</b>	<b>Almacenamiento</b>	
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.

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

  

<b>FOTOS DEL PRODUCTO</b>
---------------------------




  

<b>ETIQUETADO- LABEL</b>
--------------------------

**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**




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



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

  

<b>FICHA LOGISTICA</b>			
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 
--	--