	MEATLAMB	FICHA TÉCNICA	04/11/2022
	Calle Puerto de Pajares,8 28919 Leganés, Madrid. Telf. 625584423	PALETILLA CORDERO LECHAL	Rev.2
			Ft.
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO			
Descripción del producto:	Paletilla de Cordero Lechal, libre de impurezas y cualquier absceso oculto, que se obtiene tras el esquinado, dejando la pierna con el hueso coxal.		
Origen:	España, Italia, Grecia o Francia.		
Categoría comercial:	Paletilla de cordero lechal.		
Criterios Microbiológicos Criterios basados en el Reglamento 2073/2005 y posteriores modificaciones.	Aerobios <10 ⁶ ufc/g. Staphylococcus aureus <10 ² ufc/g. Enterobacterias <10 ² ufc/g. E.coli <10 ufc/g. Salmonella ausencia/25g.		
Características Organolépticas:	Color de la carne rosado y olor característico de la carne de cordero.		
Características físico-químicas:	No contiene alérgenos. Libre de OMG		
Criterios Químicos:	El producto cumple con la legislación vigente que regula el contenido de contaminantes (Reglamento 2032/195), plaguicidas (Reglamento 396/2005) y sustancias farmacológicamente activas (Reglamento 37/2010).		

INFORMACIÓN DE VENTA			
	NACIONAL	IMPORTACION	
Categoría P:	<0,450	0,350-0,400	
Categoría A:	0,450-0,600	0,400-0,500	
Categoría B:	0,600-0,700	0,500-0,600	
Categoría C:		0,600-0,650	
Categoría D:		0,650-0,750	

INFORMACIÓN DE ETIQUETA		
Datos de la empresa:	Origen:	Peso neto:
Sello sanitario:	Lote:	Condiciones de conservación:
Denominación del producto:	Fecha de sacrificio/despiece/caducidad:	




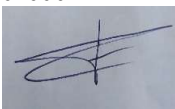
INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD
Lote interno condicionado por producto, origen y fecha de producción.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO			
	Transporte	Almacenamiento	
Condiciones de almacen y transporte refrigerado.	0-7°C	0-7°C	
Condiciones de 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 Calle Puerto de Pajares, 8 28919 Leganés, Madrid. Telf. 625584423	FICHA TÉCNICA PALETILLA CORDERO LECHAL	04/11/2022 Rev.2 Ft.
	FOTOS DEL PRODUCTO		
			
ETIQUETADO- LABEL			
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p> MEATLAMB S.L C/Puerto Pejares, 8, Leganés CP: 28919 Leganes, MADRID info@meatlamb.com </p> <p> PALETILLA CORDERO LECHAL </p> <p> Peso (kg): 10,300 KG Bultos: 6 </p> </div> <div style="width: 45%; text-align: right;"> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> ES 10.3268/3/V C.E. </div>  </div> <p> Origen: España Lote: 23000328 Elaborado: 07/06/2023 Caducidad: 28/06/2023 Producto envasado al vacío. Conservar a temperatura 0-4°C </p> <div style="text-align: center;">  <small>(01)90000000100510(17)230628(3102)001030(30)6(10)23000328</small> </div> </div> </div>			
FICHA LOGISTICA			
TIPO DE CAJA:	301 X201X93	TIPO PALET	EUROPEO
UDS POR CAJA	VARIABLE	CAJAS POR BASE DE PALET	4
PESO MEDIO POR CAJA	10 KG	CAJAS POR PALET	56
Elaborado por Resp. Calidad Francisco D. Cayuela 		Aprobado por Gerencia Arturo Sánchez 	