



|  |   |  |                                |
|--|---|--|--------------------------------|
|  | INICIATIVAS COMERCIALES DADYMA, S.L.  | <b>FICHA TÉCNICA -<br/>SPECIFICATION SHEET</b>   | Fecha: 29/09/22                |
|  | C/Pedrapiquers, 30-31. Pol. Ind. El Olival<br>46190 Ribarroja del Turia, Valencia<br>Tlf.: 00 34 96 156 69 80<br>10.23402/V | <b>PECHO FALDA CORDERO VACÍO C.<br/>(C/3-4 b) JET<br/>FROZEN LAMB FLAP WITH BREAST</b> | Rev.:00<br><b>EN31095-FTPF</b> |

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO - PRODUCT DESCRIPTION

|  |   |
|--|---|
| <b>Descripción del producto /<br/>Product description :</b>                                      | Pecho falda de cordero recental. Comprende la región del pecho y las porciones correspondientes de falda hasta la punta de la riñonada. Producto envasado al vacío, bolsas con 2 unidades. Caja de 4,5 Kg aproximadamente, 3-4 bolsas.<br><i>Lamb flap with breast or flank with breast. Contains the chest region and portion of the flanks with the loin. Product packaging in bag vacuum (2 units/bag). Carton box of 4,5 Kg approx. (3-4 bags)</i>              |
| <b>Categoría comercial / Commercial description :</b>  | Despiece ovino<br><i>Ovine cutting</i>  |
| <b>Criterios microbiológicos / Microbiological criteria :</b>                                    | Enterobacterias: $\leq 5 \times 10^4$ u.f.c./g<br>Aerobios mesófilos: $\leq 5 \times 10^6$ u.f.c./g   |
| <b>Criterios basados en el Reglamento 2073/2005 -<br/>Criteria based on Regulation 2073/2005</b> | Escherichia Coli: $\leq 5 \times 10^3$ u.f.c./g<br>Salmonella: no detección en 25 g   |
| <b>Características organolépticas / Organoleptic characteristics :</b>                           | Color de la carne rosado y olor característico de la carne de cordero.<br><i>Normal pink color and smell from lamb meat</i>   |
| <b>Características físico-qcas / Physical-chemical characteristics :</b>                         | No contiene alérgenos. Libre de OMG<br><i>Does not contain any allergen. Free of GMOs</i>   |
| <b>Criterios químicos / Chemical criteria :</b>  | El producto cumple con la legislación vigente, y modificaciones, que regula el contenido de contaminantes (Reglamento 1881/2006), plaguicidas y cloratos (Reglamento 396/2005) y sustancias farmacológicamente activas (Reglamento 37/2010)<br><i>Product follows the current legislation and modifications that regulates the use of contaminants (Reg 1881/2006), pesticides and chlorates (Reg 396/2005) and pharmacological active substances (Reg 37/2010)</i> |

### INFORMACIÓN DE LA ETIQUETA - LABEL INFORMATION

|   |   |
|---|---|
|  | <p>Datos de la empresa / <i>Company name</i><br/>Sello sanitario / <i>EC plant number</i><br/>Denominación del producto / <i>Product description</i><br/>Lote / <i>Batch number</i><br/>Fecha de congelación / <i>Freezing date</i><br/>Vida útil / <i>Best before date</i><br/>Peso / <i>Weight</i><br/>Condiciones de conservación / <i>Preservation conditions</i><br/>Información de origen / <i>origin information</i></p> |
|---|---|

### INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD - TRACEABILITY INFORMATION

Cuando el producto lo requiera, la información de origen irá detallada en el etiquetado o en un documento de acompañamiento comercial.  
*When required, information will appear on the label or it will be included in the commercial document.*

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN - PRESERVATION CONDITIONS

|   | REFRIGERADO / CHILLED | CONGELADO / FROZEN |
|---|-----------------------|--------------------|
| <b>Condiciones de almacenamiento y transporte / Storage and transport conditions:</b> |                       | <-18°C             |
| <b>Vida útil / Best before :</b>  |                       | 18 Meses / Months  |

### CONDICIONES DE USO - USAGE CONDITION

|  |  |
|--|--|
| <b>Uso esperado / Expected usage :</b>       | Cocinar completamente antes de consumir<br><i>cook completely before consuming</i> |
| <b>Población de destino / End consumer :</b> | Todos los consumidores / <i>All consumers</i>                                      |

**FOTO DE LA MATERIA PRIMA - RAW MATERIAL IMAGES**



**FORMATOS DE PRESENTACIÓN - PACKING FORMATS**

**CONGELADO / FROZEN**

|   |                      |         |            |                  |
|---|----------------------|---------|------------|------------------|
| <b>ENCAJADO</b>   | <b>PALETIZACIÓN:</b> |         |            |                  |
| — Envasado a vacío en bolsa PA/PEBD en caja cartón /<br>Vacuum packaging PA/LDPE bags in carton box | Caja: 38x26x12 cm    | Base: 9 | Altura: 12 | Nº cj/palet: 108 |



**Elaborado por Dpto. Técnico /**  
**Elab. By Tech. Dep:**  
Cristina Carrasco

**Aprobado por Dirección General/**  
**Approved by CEO :**  
Rafael Varela