



Válido desde/ valid from: 24/11/2025. Rev. 08

DONER DE POLLORRECETAOZTURK / CHICKENDONER RECIPE OZTURK

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Preparado cármico de pollo halal. Carne de pollo sin hueso, condimentados con especias y hierbas, insertados en una varilla de material de uso alimentario, envueltos en film alimentario y sometidos a una congelación posterior

PRODUCT DESCRIPTION

Halal chicken meat preparation. Boneless chicken meat, seasoned with spices and herbs, inserted into a rod of food material, wrapped in food film and subjected to subsequent freezing

COMPOSICIÓN INGREDIENTES

INGREDIENTES: Carne de pollo (86%), agua, proteína de SOJA, harina de patata, sal, especias, jarabe de glucosa, aromas, hierbas, tomate en polvo, dextrosa, extracto de levadura, maltodextrina y estabilizante (E-450).

Contiene: **SOJA**. Puede contener trazas de **GLUTEN** y **MOSTAZA**

COMPOSITION AND INGREDIENTS

INGREDIENTS: Chicken meat (86%), water, SOYA protein, potato flour, salt, spices, glucose syrup, flavourings, herbs, tomato powder, dextrose, yeast extract, maltodextrin and stabiliser (E-450).

Contains: **SOYA**. May contain traces of **GLUTEN** and **MUSTARD**.

VALOR NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL VALUE

VALORES NUTRICIONALES/ NUTRITIONAL VALUES

100 g

Valor energético KJ

Energy value KJ

Valor energético Kcal

Energy value Kcal

Grasa (g)

Fat (g)

Ácidos grasos saturados (g)

Saturated fatty acids (g)

Hidratos de Carbono (g)

Carbohydrates (g)

Azúcares (g)

Sugars (g)

Proteínas (g)

Proteins (g)

Sal (g)

Salt (g)

624

150

9,6

3,2

0,9

<0,5

15

1,50

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Y OMGs

ALLERGEN and GMO INFORMATION

Para el producto y sus derivados /For the product and their derivatives

Alérgeno / Allergen

1. Gluten

NO

8. Frutos de cáscara /Nuts

NO

2. Crustáceos / Crustaceans

NO

9. Apio /Celery

NO

3. Huevos / Eggs

NO

10. Mostaza /Mustard

NO

4. Pescado / Fish

NO

11. Sésamo /Sesame

NO

5. Cacahuets / Peanuts

NO

12. Sulfitos-sulfitos /Sulphurous-sulphites

NO

6. Soja / Soy

NO

13. Altramuzes / Lupins

NO

7. Leche /Milk

NO

14. Moluscos /Molluscs

NO

OMGs

a) Contiene: SOJA.

b) Puede contener trazas de: GLUTEN Y MOSTAZA.

Sin aceite de palma

a) Contains: SOY.

b) May contain traces of: GLUTEN AND MUSTARD..

No palm oil

MODO DE EMPLEO Y UTILIZACIÓN

El consumo se realiza tras un tratamiento térmico superior a los 70°C en un horno giratorio por el consumidor final. No es un alimento listo para el consumo. El producto debe estar completamente cocinado, alcanzándose mínimo 70°C en el centro del producto.

MODE OF USE

The product should be cooked at temperatures above 70°C in the center of the food, by the final consumer, as it is not a ready-to-eat food. The product must be thoroughly cooked, ensuring a minimum core temperature of 70°C is reached.

CATEGORÍA DE PRODUCTO

Categoría de producto: 08.1.2. para preparados cárnicos no sometidos a tratamiento térmico

PRODUCT CLASS

Product category: 08.1.2. for meat preparations not subjected to thermal treatment.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN

El producto se comercializa congelado, por lo que debe conservarse a -18°C. El transporte cuenta con temperaturas óptimas para la conservación del producto.

STORAGE AND/OR DISTRIBUTION CONDITIONS

Store at a temperature of -18°C. The transport has optimal temperatures for the conservation of the product.

TIPO DE ENVASE Y EMBALAJE

Envase primario

Film de uso alimentario

Envase secundario

Embalaje de cartón resistente a temperaturas de congelación

TYPE OF PACKAGING

Primary packaging

Film for food use

Secondary packaging

Freezer-proof cardboard packaging to freezing temperatures

DISTRIBUCIÓN LOGÍSTICA(*) / LOGISTICS DISTRIBUTION(*)

5kg	7kg	8 kg	10 kg	15 kg	20 kg	25 kg	30 kg	35 kg	40 kg
160 uds	120 uds	100 uds	80 uds	56 uds	42 uds	36 uds	30 uds	30 uds	20 uds
170 cm	224 cm	206 cm	178 cm	185 cm	178 cm	165 cm	156 cm	174 cm	174 cm
12	12	11	9	8	7	5	5	5	5

(*) Dimensiones de altura de palet puede variar ± 2 cm

dependiendo del tipo de palet deseado. También se realizarán pinchos de hasta 80 kg bajo pedido (consultar logística)

(*) Pallet height dimensions can vary ± 2 cm depending

on the type of pallet desired. (*) Up to 80 kg on request (logistics to be confirmed).

ETIQUETADO / LABELING

PALETIZADO / PALLETIZING



CONTENIDO DE LA ETIQUETA

TAG CONTENT

Lote (N° correlativo indicado en envase de cada partida.)

OZTXXXXXX

Fecha de caducidad

dd/m m

Batch (Correlative number indicated on the packaging)

OZTXXXXXX

Expiry date

/aa dd/m

DURABILIDAD (VIDA COMERCIAL)

EXPIRY

Producto congelado durabilidad de 1 año. Producto descongelado consumir antes de 48 h.

Frozen product durability of 1 year. Thawed product consume before 48 h.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO Y PROCESADO

TREATMENT AND PROCESSING METHODS

Condiciones de uso: Conservar a -18°C. Una vez abierto el envase, no volver a congelar. El producto debe ser completamente cocinado antes de consumirse. Llegando mínimo a 70°C en el centro del producto. El producto sufre una reducción natural de peso en su fase de cocinado.

Conditions of use: Store at -18°C. Once the container is opened, do not freeze again. The product must be completely cooked before consumption, reaching a minimum of 70°C in the center of the product. The product undergoes a natural weight reduction in its cooking phase.

USO ESPERADO Y MANIPULADO NO PERMITIDO		EXPECTED USE AND HANDLING NOT PERMITTED	
Uso esperado en hostelería. No se debe consumir sin estar completamente cocinado No se permite que se descongele, se cocine parcialmente y se vuelva a congelar. Consumo esperado por toda la población excepto personas alérgicas a los alérgenos declarados. No es recomendable consumirse en dietas vegetarianas/ veganas. Alimento HALAL.		Expected use in catering. It should not be consumed without being completely cooked. It is not allowed to defrost, cook a small quantity and freeze it again. It can be consumed by any type of person, be it a child, adult or elderly person who does not have any type of allergy to the declared allergens. It is not recommended for vegetarians. HALAL food.	
DECLARACIONES		ST AT EMENT S	
Este preparado cárnico no es un alimento listo para el consumo, se le aplican los criterios microbiológicos para el análisis de <i>Salmonella</i> en 25 gramos (Ausencia), y análisis de <i>Escherichia coli</i> (≤500 ufc/g). Este último, por protocolo de limpieza. De acuerdo al REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.		This meat preparation is not ready-to-eat. It is subject to microbiological criteria for the analysis of <i>Salmonella</i> in 25 grams (absence required), and <i>Escherichia coli</i> (≤500 cfu/g). The latter is monitored as part of the hygiene protocol. In accordance with Regulation (EC) No. 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs.	
Presencia de ingredientes conforme al Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios en su ANEXO V redactado según Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.		Presence of ingredients pursuant to DR 1334/1999 of 31 July approving the General Labelling Rule, presentation and advertising of foodstuffs in ANNEX V in Annex V drafted in Accordance with Royal Decree 1245/2008 of 18 July amending the general rule on the labelling, presentation and advertising of foodstuffs and Annex II to Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on food information provided to the consumer.	
Las materias primas usadas en la fabricación no están genéticamente modificadas y no se usa radiación ionizante. Los aditivos mencionados cumplen con el reglamento (CE) nº 1333/2008 y reglamento (UE) 2018/74 de la comisión de 17 de enero de 2018 que modifica el anexo II del reglamento (CE) 1333/2008 del parlamento Europeo y del consejo en lo que respecta 1129/2011 list of permitted additives in foodstuffs. al uso de ácido fosforico, fosfatos, di, tri y polifosfatos (E 338-452) en espetones verticales de carne congelada y Reglamento (UE) 1129/2011 lista de aditivos permitidos en alimentos. Cumple con la REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2022/931 DE LA COMISIÓN de 23 de marzo de 2022 que completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo estableciendo normas para la realización de controles oficiales con respecto a la presencia de contaminantes en los alimentos.		Raw materials used in manufacturing are not genetically modified and no ionizing radiation is used. The mentioned additives comply with regulation (EC) No. 1333/2008 and commission regulation (EU) 2018/74 of 17 January 2018 amending Annex II of regulation (EC) 1333/2008 of the European parliament and of the council as regards the use of phosphoric acid, phosphates, di, tri and polyphosphates (E 338-452) in frozen meat vertical spits and Regulation (EU) 1129/2011 list of permitted additives in foodstuffs. Complies with COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2022/931 of 23 March 2022 supplementing Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council by laying down rules for the performance of official controls with regard to the presence of contaminants in food.	

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664
FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL:
central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-35125582
Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com