

FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SPECIFICATIONS/ FICHE TECHNIQUE / TECHNISCHE DATEN										Código: F 21.01 Fecha: 28-01-2025 Edición: 02 (02-03-26)																																					
Kebab loncheado precocinado de pollo Precooked sliced chicken kebab Kebab de poulet tranché précuit Quebap Hähnchen ES 26.023190/TO UE																																															
Válido desde / Valid from / Gültig ab / Valable à partir de: 02-03-26																																															
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT CHARACTERISTICS																																															
Producto cárnico precocinado y ultracongelado (IQF) de pollo halal, condimentado con especias y hierbas, asado en un horno vertical giratorio a temperaturas superiores a 70°C, loncheado, ultracongelado y envasado en bolsas de uso alimentario.				Pre-cooked and quick-frozen (IQF) halal chicken meat product, seasoned with spices and herbs, roasted in a rotating vertical oven at temperatures above 70°C, sliced, quick-frozen and packed in food-grade bags.				Produit carné de poulet halal précuit et surgelé individuellement (IQF), assaisonné d'épices et d'herbes, rôti dans un four vertical rotatif à des températures supérieures à 70 °C, tranché, surgelé et conditionné en sacs aptes au contact alimentaire.				Vorgegartes und schockgefrorenes (IQF) Halal-Hühnerfleischzeugnis, gewürzt mit Gewürzen und Kräutern, in einem rotierenden Vertikalofen bei Temperaturen über 70 °C gegart, in Scheiben geschnitten, schockgefroren und in lebensmitteltauglichen Beuteln verpackt.																																			
COMPOSICION E INGREDIENTES / COMPOSITION AND INGREDIENTS /COMPOSITION ET INGRÉDIENTS /ZUSAMMENSETZUNG UND ZUTATEN																																															
Carne de pollo*, 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). *Se ha utilizado 114 g de carne de pollo para elaborar 100 g de producto asado.				Chicken meat, SOY protein, potato flour, salt, spices, glucose syrup, flavourings, herbs, tomato powder, dextrose, yeast extract, maltodextrin and stabiliser (E-450). 114 g of chicken meat have been used to produce 100 g of roasted product.				Viande de poulet, protéine de SOJA , farine de pomme de terre, sel, épices, sirop de glucose, arômes, herbes, tomate en poudre, dextrose, extrait de levure, maltodextrine et stabilisant (E-450). *114 g de viande de poulet ont été utilisés pour élaborer 100 g de produit rôti.				Hühnerfleisch*, SOJA PROTEIN, Kartoffelmehl, Salz, Gewürze, Glukosesirup, Aromen, Kräuter, Tomatenpulver, Dextrose, Hefeextrakt, Maltodextrin und Stabilisator (E-450). *Zur Herstellung von 100 g gegartem Produkt wurden 114 g Hähnchenfleisch verwendet.																																			
MÉTODOS DE TRATAMIENTO Y PROCESADO / TREATMENT AND PROCESSING METHODS/METHODES DE TRAITEMENT ET DE TRANSFORMATION / BEHANDLUNGS- UND VERARBEITUNGSMETHODEN																																															
Producto asado, precocinado y ultracongelado.				Roasted, pre-cooked and quick-frozen product.				Produit rôti, précuit et surgelé.				Geröstetes, vorgegartes und schockgefrorenes Produkt.																																			
CONTENIDO DE LA ETIQUETA (LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD) / LABEL CONTENTS (BATCH AND EXPIRY DATE) / CONTENU DE L'ÉTIQUETTE (LOT ET DATE DE PÉREMPTION) / ETIKETTENINHALT (CHARGE UND HALTBARKEITSDATUM)																																															
LOTE / BATCH:				1DLNXXXXXX / 1NLNXXXXXX, 2DLNXXXXXX / 2NLNXXXXXX, 3DLNXXXXXXX, 3NLNXXXXXXX, 4DLNXXXXXXX, 4NLNXXXXXXX																																											
FECHA DE CADUCIDAD / EXPIRY DATE:				XXXXXX + 18 Meses / 18 Months / 18 Mois / 18 Monate																																											
CÓDIGO ADUANERO / HS CODE / CODE SH /HS-NUMMER																																															
1602321990																																															
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION / INFORMATIONS NUTRITIONNELLES /DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE																																															
Valor energético / Energy value Valeur énergétique /brennwert (kJ)		IR	100 g	% IR 100g	INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS y OMGs / ALLERGEN and GMO INFORMATION /INFORMATIONS SUR LES Productos y sus derivados / Products and their derivatives produits et leurs dérivés /produkte und deren derivate <table><tr><th colspan="4">Alérgenos / Allergens</th></tr><tr><td>Gluten (< 20ppm)</td><td>X</td><td>Frutos de cáscara / Nuts / Fruits à coque / Schalenfrüchte</td><td>X</td></tr><tr><td>Crustáceos/Crustaceans/ Crustacés</td><td>X</td><td>Apio / Celery / Celeri/ Sellerie</td><td>X</td></tr><tr><td>Huevos/Eggs œufs/Eier</td><td>X</td><td>Mostaza / Mustard / Moutarde / Senf</td><td>X</td></tr><tr><td>Pescado/Fish / Poisson/Fisch</td><td>X</td><td>Sésamo / Sesame / Sésame / Sesam</td><td>X</td></tr><tr><td>Cacahuetes/Peanuts / Arachides/ Erdnüsse</td><td>X</td><td>Sulfitos / Sulphites() / Sulfites() / Sulfite(*)</td><td>X</td></tr><tr><td>Soja /Soy</td><td></td><td>Alfármucos / Lupinus / Lupini / Lupinen</td><td>X</td></tr><tr><td>Leche /Milk /Lait/ Milch</td><td>X</td><td>Moluscos / Molluscs / Mollusques / Weichtiere</td><td>X</td></tr><tr><td>OMGs /GMOS/O</td><td>X</td><td></td><td></td></tr></table> Puede contener trazas de / may contain traces of / peut contenir des traces de / kann Spuren enthalten von: gluten y mostaza / gluten and mustard / gluten et moutarde / gluten und senf (*) concentración de >10 mg/kg o 10 mg/L como SO2 / concentration >10 mg/kg or 10 mg/L as SO2 / concentration >10 mg/kg ou 10 mg/L comme SO2 / konzentration >10 mg/kg oder 10 mg/L als SO2							Alérgenos / Allergens				Gluten (< 20ppm)	X	Frutos de cáscara / Nuts / Fruits à coque / Schalenfrüchte	X	Crustáceos/Crustaceans/ Crustacés	X	Apio / Celery / Celeri/ Sellerie	X	Huevos/Eggs œufs/Eier	X	Mostaza / Mustard / Moutarde / Senf	X	Pescado/Fish / Poisson/Fisch	X	Sésamo / Sesame / Sésame / Sesam	X	Cacahuetes/Peanuts / Arachides/ Erdnüsse	X	Sulfitos / Sulphites() / Sulfites() / Sulfite(*)	X	Soja /Soy		Alfármucos / Lupinus / Lupini / Lupinen	X	Leche /Milk /Lait/ Milch	X	Moluscos / Molluscs / Mollusques / Weichtiere	X	OMGs /GMOS/O	X		
Alérgenos / Allergens																																															
Gluten (< 20ppm)	X	Frutos de cáscara / Nuts / Fruits à coque / Schalenfrüchte	X																																												
Crustáceos/Crustaceans/ Crustacés	X	Apio / Celery / Celeri/ Sellerie	X																																												
Huevos/Eggs œufs/Eier	X	Mostaza / Mustard / Moutarde / Senf	X																																												
Pescado/Fish / Poisson/Fisch	X	Sésamo / Sesame / Sésame / Sesam	X																																												
Cacahuetes/Peanuts / Arachides/ Erdnüsse	X	Sulfitos / Sulphites() / Sulfites() / Sulfite(*)	X																																												
Soja /Soy		Alfármucos / Lupinus / Lupini / Lupinen	X																																												
Leche /Milk /Lait/ Milch	X	Moluscos / Molluscs / Mollusques / Weichtiere	X																																												
OMGs /GMOS/O	X																																														
Valor energético / Energy value Valeur énergétique /brennwert (kcal)		2000	201	10,05%																																											
Grasas / Fat /matières grasses/fett (g)		70	14	20,00%																																											
de las cuales saturadas / of which saturated / dont acides gras saturés / davon gesättigte fettsäuren (g)		20	4,1	20,50%																																											
hidratos de carbono / carbohydrates / glucides / kohlenhydrate (g)		260	1,1	0,42%																																											
de los cuales azúcares / of which sugars / dont sucres / davon zucker (g)		90	< 0,5																																												
proteínas / proteins / protéines / eiweiß (g)		50	19	38,00%																																											
sal / salt / sel / Salz (g)		6	2,2	36,67%																																											
INFORMACIÓN SOBRE COMPUESTOS / INFORMATION ON COMPOUNDS / INFORMATIONS SUR LES COMPOSES / INFORMATIONEN ÜBER VERBINDUNGEN																																															
LÍMITES MÁXIMOS SEGÚN REGLAMENTO 2023/915 / MAXIMUM LIMITS ACCORDING TO REGULATION 2023/915 / LIMITES MAXIMAUX SELON RÈGLEMENT 2023/915 / MAXIMALE GRENZEN GEMÄSS VERORDNUNG 2023/915																																															
O / LEAD / PLOMB		CADMIO / CADMIUM / CADMIUM / CADMIUM	DIOXINAS Y PCBs / DIOXINS AND PCBs / DIOXINES ET PCB / DIOXINE UND PCB			PFAs				HAPs / PAHs / HAP / PAK		MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN																																			
			Suma dioxinas / Sum dioxins / Somme des dioxines / Summe Dioxine	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas / Sum of dioxins and dioxin-like PCBs / Somme des dioxines et PCB dioxine-like / Summe der Dioxine und dioxinähnlichen PCB	Suma de PCB no similares a las dioxinas / Sum of non-dioxin-like PCBs / Somme des PCB non dioxine-like / Summe der nicht dioxinähnlichen PCB	PFOS	PFOA	PFNA	PFHxS	Suma de PFAs / Sum of PFAs / Somme des PFAs / Summe der PFAs	Benzo(a) pireno / Benzo(a) pyrene / Benz(a)pyrène / Benzo(a)pyren			Suma de HAPs / Sum of HAPs / Somme des HAP / Summe der HAP																																	
0,10 mg/kg		0,050 mg/kg	1,75 pg / g grasa / fat /matières grasses/fett	3,0 pg / g grasa / fat/matieres grasses/fett	40 ng / g grasa / fat/matieres grasses/fett	0,30 µg/kg	0,80 µg/kg	0,20 µg/kg	0,20 µg/kg	1,3 µg/kg	5 µg/kg	30 µg/kg	2,5 mg/Kg																																		
POBLACION DESTINADA / TARGET POPULATION / POPULATION CIBLE / ZIELGRUPPE																																															
La población de consumo no tiene un perfil determinado, descartándose toda población que desarrolle alergia a aquellos compuestos detallados en el apartado de declaración de compuestos alérgenos. The consumer population does not have a specific profile, and any population that develops allergy to those compounds listed in the allergen declaration section is excluded. La population de consommation n'a pas de profil spécifique et toute population développant une allergie aux composés indiqués dans la section déclaration des allergènes est exclue. Die verbraucherguppe hat kein spezifisches profil, und jede gruppe, die eine allergie gegen die in der allergendeklaration aufgeführten verbindungen entwickelt, ist ausgeschlossen.																																															
MODO DE EMPLEO / INSTRUCTIONS FOR USE / MODE D'EMPLOI / GEBRAUCHSANWEISUNG																																															
El producto debe cocinarse a temperaturas superiores a 70°C en el centro del alimento, por el consumidor final, ya que no es un alimento listo para el consumo. Modo de preparación: sacar del envase sin descongelar, cocinar en la sartén durante 5-6 minutos a fuego medio-alto. The product must be cooked at temperatures above 70°C in the centre of the food by the final consumer, as it is not a ready-to-eat food. Method of preparation: remove from packaging without defrosting. cook in a frying pan for 5-6 minutes over medium-high heat. Le produit doit être cuit à des températures supérieures à 70°C au centre de l'aliment par le consommateur final, car il ne s'agit pas d'un aliment prêt à consommer. Mode de préparation : retirer de l'emballage sans décongélation, cuire à la poêle pendant 5-6 minutes à feu moyen-vif. Das produkt muss vom Endverbraucher bei einer Temperatur vom über 70°C in der Mitte des Lebensmittels gegart werden, da es sich nicht um ein verzehrfertiges Produkt handelt. Zubereitung: Ohne Auftauen aus der Verpackung nehmen. In einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer bis hoher Hitze für 5-6 minuten braten.																																															
CATEGORIA DE PRODUCTO / PRODUCT CATEGORY / CATEGORIE DE PRODUIT / PRODUKTKATEGORIE																																															
08.3.2 Para productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico / For heat-treated meat products / Pour produits carnés soumis à un traitement thermique / Für wärmebehandelte fleischprodukte																																															
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN / STORAGE AND/OR DISTRIBUTION CONDITIONS / CONDITIONS DE STOCKAGE ET/OU DISTRIBUTION / LAGER- UND VERTRIEBSBEDINGUNGEN																																															
Conservar a una temperatura de -18°C. una vez abierto mantener en un rango entre 0 y 4°C y consumir antes de 48h. una vez descongelado el producto, no volver a congelar. Store at a temperature of -18°C. once opened, keep between 0 and 4°C and consume within 48 hours. once thawed, do not refreeze the product. Conservé à une température de -18°C. une fois ouvert, conserver entre 0 et 4°C et consommer dans les 48h. une fois décongelé, ne pas recongeler le produit. Bei einer Temperatur von -18°C lagern. Nach dem Öffnen zwischen 0 und 4°C aufbewahren und innerhalb von 48 Stunden verbrauchen. Nach dem Auftauen das Produkt nicht erneut einfrieren.																																															
TIPO DE ENVASE Y EMBALAJE / TYPE OF PACKAGING / TYPE D'EMBALLAGE / VERPACKUNGSART																																															
Embalaje primario / primary packaging / emballage primaire / primärverpackung		lámina compleja de polipropileno (PE) / complex polypropylene (PE) sheet / feuille complexe en polypropylène (PE) / komplexe polypropylenfolie (PE)						Embalaje secundario / secondary packaging / emballage secondaire / sekundärverpackung		cartón ondulado / corrugated cardboard / carton ondulé / wellpappe																																					
LOGÍSTICA (La logística puede cambiar dependiendo del pedido) / LOGISTICS (Logistics may change depending on the order)																																															
				250 g		1Kg		700 g		750 g		500 g		400 g																																	
				Bolsa / Bag / Sac / Tasche	Caja / Box / Boîte / Box	Bolsa / Bag / Sac / Tasche	Caja / Box / Boîte / Box	Bolsa / Bag / Sac / Tasche	Caja / Box / Boîte / Box	Bolsa / Bag / Sac / Tasche	Caja / Box / Boîte / Box	Bolsa / Bag / Sac / Tasche	Caja / Box / Boîte / Box	Bolsa / Bag / Sac / Tasche	Caja / Box / Boîte / Box																																
Longitud	Length	Longueur	Länge	24	23,8	24	39,4	24	39,4	24,5	39	24	39	24,8	39																																
Ancho	Width	Largeur	Breite	3	19,6	4	29,2	4	29,2	4	29	3	30,5	2	30																																
Altura	Height	Hauteur	Höhe	24	32,2	33	32,2	29	32,2	36,7	31,5	25	15	26,3	14																																
Peso neto (kg)	Net weight (kg)	Poids net (kg)	Nettogewicht (kg)	0,25	2,5	1	10	0,7	9,8	0,75	0,488	0,5	4	0,4	2,4																																
Nº bolsas	Nº bags	Nº sacs	Anzahl tüten	10		10		14		12		8		6																																	
Nº capas / pallet	Nº pallet layers	Nº couches / palette	Anzahl Schichten / Palette	6	7	6	7	6	7	6	7	10	7	15	15																																
Nº cajas	Nº boxes	Nº boîtes	Anzahl Boxen	100	140	48	56	48	56	48	56	120	160	120	160																																
Altura palet (m)	Pallet height (m)	Hauteur palette (m)	Palettenhöhe (m)	2,1	2,48	2,1	2,2	2,1	2,2	2,3	2,4	2,1	2,2	2,1	2,2																																
Kg Palet	Kg pallet	Kg palette	Kg Palette	250	350	480	560	470,4	560	432	480	480	480	288	288																																

CÓDIGOS EAN / EAN CODES / CODES EAN / EAN-CODES	8425402490600 5949013104228 8437025138258	8425402490235 8425402490204 7350019805107 8425402490198 8425402490075 8437025138319	8719189025781 8437025138524	8437025138081	8437025138173 7350019805206	5604260336029 8420902035955
*la presentación del producto puede variar de acuerdo al pedido. / *the presentation of the product may vary according to the order. / *la présentation du produit peut varier selon la commande. / *die präsentation des produkts kann je nach bestellung variieren.						
Puede haber diferencias de ± 2 cm / There may be differences of ± 2 cm / Il peut y avoir des différences de ± 2 cm / Es kann abweichungen von ± 2 cm geben						
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS / PHYSICAL, CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES PHYSIQUES, CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES / PHYSIKALISCHE, CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN						
Este producto cárnico no es un alimento listo para el consumo, por ello no se le aplican los criterios microbiológicos para el análisis de <i>Listeria Monocytogenes</i> . Pero sí los criterios 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 Nº 2073/2005 consolidado y sus posteriores.	This meat product is not a ready-to-eat food, therefore, microbiological criteria for the analysis of <i>Listeria Monocytogenes</i> do not apply. However, the criteria for the analysis of <i>Salmonella</i> in 25 grams (Absence) and <i>Escherichia coli</i> analysis (≤500 cfu/g) do apply. The latter, according to the cleaning protocol. In accordance with consolidated Regulation No 2073/2005 and subsequent amendments.		Ce produit carné n'est pas un aliment prêt à consommer, par conséquent, les critères microbiologiques pour l'analyse de <i>Listeria Monocytogenes</i> ne s'appliquent pas. Cependant, les critères pour l'analyse de <i>Salmonella</i> dans 25 grammes (Absence) et l'analyse d' <i>Escherichia coli</i> (≤500 UFC/g) s'appliquent. Ce dernier, selon le protocole de nettoyage. Conformément au règlement consolidé n° 2073/2005 et ses modifications ultérieures.		Dieses Fleischprodukt ist kein verzehrfertiges Lebensmittel, daher gelten die mikrobiologischen Kriterien für die Analyse von <i>Listeria Monocytogenes</i> nicht. Die Kriterien für die Analyse von <i>Salmonella</i> in 25 Gramm (Abwesenheit) und die Analyse von <i>Escherichia coli</i> (≤500 KBE/g) gelten jedoch. Letzteres gemäß Reinigungsprotokoll. In Übereinstimmung mit der konsolidierten Verordnung Nr. 2073/2005 und nachfolgenden Änderungen.	
(1) Según REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. (2) 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, 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. (3) Según REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.	(1) According to COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs. (2) Presence of ingredients according to Royal Decree 1334/1999 of 31 July, approving the General Standard for labeling, presentation, and advertising of foodstuffs, Annex V, as amended by Royal Decree 1245/2008 of 18 July, and Annex II of Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on food information provided to consumers. (3) According to COMMISSION REGULATION (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels of certain contaminants in foodstuffs, repealing Regulation (EC) No 1881/2006.		(1) Selon le RÈGLEMENT (CE) n° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. (2) Présence d'ingrédients conformément au Décret Royal 1334/1999 du 31 juillet, approuvant la norme générale d'étiquetage, de présentation et de publicité des denrées alimentaires, Annexe V, rédigée selon le Décret Royal 1245/2008 du 18 juillet et l'Annexe II du Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 relatif aux informations alimentaires fournies au consommateur. (3) Selon le RÈGLEMENT (UE) 2023/915 DE LA COMMISSION du 25 avril 2023 relatif aux limites maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 1881/2006.		(1) Gemäß KOMMISSIONSVERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel. (2) Vorhandensein von Zutaten gemäß dem Königlichen Dekret 1334/1999 vom 31. Juli, das die allgemeine Norm für Kennzeichnung, Präsentation und Werbung von Lebensmitteln genehmigt, Anhang V, geändert durch Königliches Dekret 1245/2008 vom 18. Juli, und Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 über die Lebensmittelkennzeichnung für Verbraucher. (3) Gemäß KOMMISSIONSVERORDNUNG (EU) 2023/915 vom 25. April 2023 über Höchstgehalte bestimmter Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006.	
Elaborado por/ Prepared by/Elaboré par/Erarbeitet von:	Marjory Soto		Revisado y aprobado por.: / Reviewed and approved by.: / Révisé et approuvé par.: / Geprüft und genehmigt von:		Carol Montaño	
Fecha / Date / Date / Datum	02-03-26		Fecha / Date / Date / Datum		02-03-26	