FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SPECIFICATIONS/ FICHE TECHNIQUE / TECHNISCHE DATEN

Código: F 21.01
Fecha: 28-01-2026
Edición: 02 (02-03-26)

ALCRUZ CANARIAS

Kebab loncheado precocinado de vacuno
Precooked sliced beef kebab
Kebab de bœuf précuit en tranches
Quebap Rind

ES 26.023190/TO UE

Válido desde / Valid from / Gültig ab / Valable à partir de: 02-03-26

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT CHARACTERISTICS

Producto cárnico precocinado y ultracongelado (IQF) de vacuno halal, condimentado con especias y hierbas, asado en un horno vertical giratorio a temperaturas superiores a 70ºC, loncheado, ultracongelado y envasado en bolsas de uso alimentario	Pre-cooked and deep-frozen (IQF) halal beef product, seasoned with spices and herbs, roasted in a vertical rotary oven at temperatures above 70ºC, sliced, deep-frozen and packaged in food-grade bags.	Produit carné précuit et surgelé (IQF) à base de bœuf halal, assaisonné d'épices et d'herbes, rôti dans un four rotatif vertical à des températures supérieures à 70 °C, tranché, surgelé et conditionné dans des sachets alimentaires.	Vorgegartes und tiefgefrorenes (IQF) Fleischprodukt aus Halal-Rindfleisch, gewürzt mit Kräutern und Gewürzen, in einem vertikalen Drehofen bei Temperaturen über 70 °C gebraten, in Scheiben geschnitten, tiefgefroren und in lebensmittelechten Beuteln verpackt.

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES / COMPOSITION AND INGREDIENTS /COMPOSITION ET INGRÉDIENTS /ZUSAMMENSETZUNG UND ZUTATEN

Carne de vacuno (96%), pan rallado (**GLUTEN**), sal, almidón de patata, dextrosa, especias, aroma, **SOJA**, harina de guisante, cebolla, glucosa, extracto de levadura, estabilizante (E-450) y acidulante (E-331)	Beef (96%), breadcrumbs (**GLUTEN**), salt, potato starch, dextrose, spices, flavouring, **SOYA**, pea flour, onion, glucose, yeast extract, stabiliser (E-450) and acidifier (E-331).	Viande boeuf (96 %), chapelure (**GLUTEN**), sel, fécule de pomme de terre, dextrose, épices, arôme, **SOJA**, farine de pois, oignon, glucose, extrait de levure, stabilisant (E-450) et acidifiant (E-331).	Rindfleisch (96%), Semmelbrösel (**GLUTEN**), Salz, Kartoffelmehl, Traubenzucker, Gewürze, Aroma, **SOJA**, Erbsenmehl, Zwiebel, Glukose, Hefeextrakt, Stabilisator: E 450, Säureregulator: E 331.

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.	Gerösteles, 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:	1DLONXXXXXX / 1NLONXXXXXX, 2DLONXXXXXX / 2NLONXXXXXX, 3DLONXXXXXX, 3NLONXXXXXX, 4DLONXXXXXX, 4NLONXXXXXX
FECHA DE CADUCIDAD / EXPIRY DATE:	XXXXXX + 18 Meses / 18 Months / 18 Mois / 18 Monate

CÓDIGO ADUANERO / HS CODIC /CODE SH /HS-NUMMER

1602509590

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION / INFORMATIONS NUTRITIONNELLES /DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE

	IR	100 g	% IR 100g
Valor energético / Energy value Valeur énergétique /brennwert (kJ)	8400	1350	16,07%
Valor energético / Energy value Valeur énergétique /brennwert (kcal)	2000	325	16,25%
Grasas / Fat /matières grasses/fett (g)	70	24	34,29%
de las cuales saturadas / of which saturated / dont acides gras saturés / davon gesättigte fettsäuren (g)	20	12	60,00%
hidratos de carbono / carbohydrates / glucides / kohlenhydrate (g)	260	8,8	3,38%
de los cuales azúcares / of which sugars / dont sucres / davon zucker (g)	90	0,8	
proteínas / proteins / protéines / eiweiß (g)	50	19	38,00%
sal / salt / sel / salz (g)	6	2,34	39,00%

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

Alérgenos / Allergens			
Gluten (< 20ppm)	✓	Frutos de cáscara / Nuts / Fruits à coque /Schalenfrüchte	X
Crustáceos/Crustacea ns/ Crustacés /Krebstiere	X	Apio / Celery / Céleri / Sellerie	X
Huevos/Eggs /oufs/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	✓	Altramuces / Lupins / Lupins / Lupinen	X
Leche /Milk Lait/ Milch	X	Moluscos / Molluscos / Mollusques / Weichtiere	X
OMGs /GMOS/OMG	X		

a) Contiene / Contains / Contient / Enthält: GLUTEN Y SOJA / GLUTEN AND SOYA / GLUTEN ET SOJA / GLUTEN UND SOJA
b) Puede contener trazas de / May contain traces of/ peut contenir des traces de / kann Spuren enthalten von: mostaza / mustard / moutarde / Senf
Sin aceite de palma / palm oil free/ sans huile de palme/ ohne Palmöl
(*) 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

INFORMACIÓN SOBRE COMPUESTOS / INFORMATION ON COMPOUNDS / INFORMATIONS SUR LES COMPOSÉS / 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

		DIOXINAS Y PCBs / DIOXINS AND PCBs / DIOXINES ET PCB / DIOXINE UND PCB			PFAs					HAPs / PAHs / HAP / PAK		
PLOMO / LEAD / PLOMB / BLEI	**CADMIO / CADMIUM / CADMIUM / CADMIUM**	*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*	**MELAMINA / MELAMINE / MÉLAMINE / MELAMIN**
0,10 mg/kg	0,050 mg/kg	2,5 pg / g grasa / fat /matières grasses/fett	4,0 pg / g grasa / fat/matières grasses/fett	40 ng / g grasa / fat/matières 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

POBLACIÓN 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 alergénicos.
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 verbrauchergruppe 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 70ºc 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.

CATEGORÍA DE PRODUCTO / PRODUCT CATEGORY / CATÉGORIE DE PRODUIT / PRODUKTKATEGORIE

08.3.2 Para productos cárnicos somelidos a tratamiento térmico / For heat-treated meat products / Pour produits carnés soumis à un traitement thermique / Für wärmebehandelte fleischprodukte

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCION / STORAGE AND/OR DISTRIBUTION CONDITIONS / CONDITIONS DE STOCKAGE ET/OU DISTRIBUTION / LAGER- UND VERTRIEBSBEDINGUNGEN

Conservar a una temperatura de -18ºc. una vez abierto mantener en un rango entre 0 y 4ºc 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.
Conserver 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 -18ºc lagern. Nach dem Öffnen zwischen 0 und 4ºc 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

LOGÍSITICA (La logistica puede cambiar dependiendo del pedido) / LOGISTICS (Logistics may change depending on the order)

				250 g		400 g		500 g		700 g		750 g		1Kg	
				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	24,8	39	24,1	39,4	24	39,4	24,5	39	24	39,4
Ancho	Width	Largeur	Breite	3	19,6	2	30	3	29,2	4	29,2	4	29	4	29,2
Altura	Height	Hauteur	Höhe	24	32,2	26,3	14	27	32,2	29	32,2	39,5	31,5	33	32,2
Peso neto (kg)	Net weight (kg)	Poids net (kg)	Nettogewicht (kg)	0,25	2,5	0,4	2,4	0,5	8	0,7	9,8	0,75	9	1	10
Nº bolsas	Nº bags	Nº sacs	Anzahl tüten	10		6		16		14				10	
Nº capas / palet	Nº pallet layers	N° couches / palette	Anzahl Schichten / Palette	40	48	15		7		6		6		6	7
Nº cajas	Nº boxes	N° boîtes	Anzahl Boxen	5	6	120		56		48		48		48	56
Altura palet (m)	Pallet height (m)	Hauteur palette (m)	Palettenhöhe (m)	2,1	2,3	2,1		2,1		2,1		2,3		2,1	2,2
Kg Palet	Kg pallet	Kg palette	Kg Palette	400	480	288		448		470,4		432		480	560
CÓDIGOS EAN / EAN CODES / CODES EAN / EAN-CODES				8425402490617 8437025138265 5949013104235		8420902035948		8437025138364		8437025138517 8719189025774 3700225851 40		8437025138098		8425402490099 8437025138326 8437025138500 5013353011857	

*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 / CARACTÉRISTIQUES 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 Listeria Monocytogenes. Pero sí los criterios para el análisis de Salmonella en 25 gramos (Ausencia), y análisis de Escherichia coli (≤500 ufc/g). Este último, por protocolo de limpieza. De acuerdo al Reglamento Nº 2073/2005 consolidado y sus posteriores.

(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.

This meat product is not a ready-to-eat food; therefore, microbiological criteria for the analysis of Listeria Monocytogenes do not apply. However, the criteria for the analysis of Salmonella in 25 grams (Absence) and Escherichia coli analysis (≤500 ufc/g) do apply. The latter, according to the cleaning protocol. In accordance with consolidated Regulation No 2073/2005 and subsequent amendments.

(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.

Ce produit carné n'est pas un aliment prêt à consommer; par conséquent, les critères microbiologiques pour l'analyse de Listeria Monocytogenes ne s'appliquent pas. Cependant, les critères pour l'analyse de Salmonella dans 25 grammes (Absence) et l'analyse d'Escherichia coli (≤500 ufc/g) s'appliquent. Ce dernier, selon le protocole de nettoyage. Conformément au règlement consolidé n° 2073/2005 et ses modifications ultérieures.

(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.

Dieses Fleischprodukt ist kein verzehrfertiges Lebensmittel; daher gelten die mikrobiologischen Kriterien für die Analyse von Listeria Monocytogenes nicht. Die Kriterien für die Analyse von Salmonella in 25 Gramm (Abwesenheit) und die Analyse von Escherichia coli (≤500 kBE/g) gelten jedoch. Letzteres gemäß Reinigungsprotokoll. In Übereinstimmung mit der konsolidierten Verordnung Nr. 2073/2005 und nachfolgenden Änderungen.

(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/Élaboré 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