



DONER DE VACUNO ISTANBUL				CODIGO ADUANERO (HC CODIC): 1602.80.10.90																																																																							
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO																																																																											
Producto cárnico de vacuno con pavo halal, condimentado con especias y hierbas, insertado en una varilla de material de uso alimentario, envuelto en film alimentario y sometido a una congelación posterior.																																																																											
COMPOSICIÓN E INGREDIENTES																																																																											
Producto cárnico. INGREDIENTES: Carne de vacuno (50%) y carne de ave ;Pan rallado (harina de TRIGO y levadura); Agua; Especias (MOSTAZA) , sal, almidón de patata, dextrosa; Aglutinante (Proteína de SOJA), harina de guisante, estabilizador (E-451) y corrector de acidez (E-500); Cebolla; Maltodextrina y extracto de levadura Contiene: SOJA, GLUTEN, MOSTAZA. Puede contener trazas de apio.																																																																											
METODOS DE TRATAMIENTO Y PROCESADO																																																																											
Producto congelado. Una vez descongelado consumir en máximo 48 horas y conservar a una temperatura de entre 0 y 4 °C Cocinar completamente antes de su consumo, siguiendo las indicaciones de modo de empleo.																																																																											
CONTENIDO DE LA ETIQUETA																																																																											
Lote		DKIXXXXXX		Fecha de caducidad DKIXXXXXX+1																																																																							
DURABILIDAD (VIDA COMERCIAL)																																																																											
Producto congelado durabilidad de 1 año. Producto descongelado consumir antes de 48 h.																																																																											
LOTE-TRAZABILIDAD																																																																											
Nº correlativo indicado en envase de cada partida.																																																																											
VALOR NUTRICIONAL				INFORMACION SOBRE ALERGENOS y OMGS (2)																																																																							
<table border="1"><thead><tr><th>VALORES NUTRICIONALES</th><th>IR</th><th>100 g</th><th>%IR 100 g</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético KJ</td><td>8400</td><td>1045</td><td>12,44%</td></tr><tr><td>Valor energético Kcal</td><td>2000</td><td>251</td><td>12,55%</td></tr><tr><td>Grasa (g)</td><td>70</td><td>17,9</td><td>25,57%</td></tr><tr><td>Acidos grasos saturados (g)</td><td>20</td><td>8,13</td><td>40,65%</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono (g)</td><td>260</td><td>6,3</td><td>2,42%</td></tr><tr><td>Azúcares (g)</td><td>90</td><td><0,5</td><td></td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>50</td><td>16,2</td><td>32,40%</td></tr><tr><td>Sal (g)</td><td>6</td><td>2,42</td><td>40,33%</td></tr></tbody></table>				VALORES NUTRICIONALES	IR	100 g	%IR 100 g	Valor energético KJ	8400	1045	12,44%	Valor energético Kcal	2000	251	12,55%	Grasa (g)	70	17,9	25,57%	Acidos grasos saturados (g)	20	8,13	40,65%	Hidratos de Carbono (g)	260	6,3	2,42%	Azúcares (g)	90	<0,5		Proteínas (g)	50	16,2	32,40%	Sal (g)	6	2,42	40,33%	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2">Productos y sus derivados</th></tr><tr><th>Alérgeno</th><th>Alérgeno</th></tr></thead><tbody><tr><td>1. Gluten (< 20 ppm)</td><td>SI</td></tr><tr><td>2. Crustáceos</td><td>NO</td></tr><tr><td>3. Huevos</td><td>NO</td></tr><tr><td>4. Pescado</td><td>NO</td></tr><tr><td>5. Cacahuetes</td><td>NO</td></tr><tr><td>6. Soja</td><td>SI</td></tr><tr><td>7. Leche</td><td>NO</td></tr><tr><td>8. Frutos de cáscara</td><td>NO</td></tr><tr><td>9. Apio</td><td>NO</td></tr><tr><td>10. Mostaza</td><td>SI</td></tr><tr><td>11. Sésamo</td><td>NO</td></tr><tr><td>12. Sulfuroso-sulfitos (*)</td><td>NO</td></tr><tr><td>13. Altramuces</td><td>NO</td></tr><tr><td>14. Moluscos</td><td>NO</td></tr><tr><td>OMGS</td><td>NO</td></tr></tbody></table> a) Contiene: GLUTEN, SOJA, MOSTAZA. Puede contener trazas de apio. Sin aceite de palma		Productos y sus derivados		Alérgeno	Alérgeno	1. Gluten (< 20 ppm)	SI	2. Crustáceos	NO	3. Huevos	NO	4. Pescado	NO	5. Cacahuetes	NO	6. Soja	SI	7. Leche	NO	8. Frutos de cáscara	NO	9. Apio	NO	10. Mostaza	SI	11. Sésamo	NO	12. Sulfuroso-sulfitos (*)	NO	13. Altramuces	NO	14. Moluscos	NO	OMGS	NO
VALORES NUTRICIONALES	IR	100 g	%IR 100 g																																																																								
Valor energético KJ	8400	1045	12,44%																																																																								
Valor energético Kcal	2000	251	12,55%																																																																								
Grasa (g)	70	17,9	25,57%																																																																								
Acidos grasos saturados (g)	20	8,13	40,65%																																																																								
Hidratos de Carbono (g)	260	6,3	2,42%																																																																								
Azúcares (g)	90	<0,5																																																																									
Proteínas (g)	50	16,2	32,40%																																																																								
Sal (g)	6	2,42	40,33%																																																																								
Productos y sus derivados																																																																											
Alérgeno	Alérgeno																																																																										
1. Gluten (< 20 ppm)	SI																																																																										
2. Crustáceos	NO																																																																										
3. Huevos	NO																																																																										
4. Pescado	NO																																																																										
5. Cacahuetes	NO																																																																										
6. Soja	SI																																																																										
7. Leche	NO																																																																										
8. Frutos de cáscara	NO																																																																										
9. Apio	NO																																																																										
10. Mostaza	SI																																																																										
11. Sésamo	NO																																																																										
12. Sulfuroso-sulfitos (*)	NO																																																																										
13. Altramuces	NO																																																																										
14. Moluscos	NO																																																																										
OMGS	NO																																																																										
USO ESPERADO Y GRUPOS RIESGO																																																																											
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 alérgicos.																																																																											
MODO DE EMPLEO Y UTILIZACION																																																																											
El consumo se realiza tras un tratamiento térmico superior a los 70°C en un horno giratorio. El producto debe estar completamente cocinado.																																																																											
IQF																																																																											
IQF (Individual Quick Freezing) freezes kebab slices individually																																																																											
HALAL																																																																											
Categoría de producto: 08.3.1 para productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico																																																																											
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCION																																																																											
El producto se comercializa congelado, por lo que debe conservarse a -18°C																																																																											
TIPO DE ENVASE Y EMBALAJE																																																																											
Envase primario		Film de uso alimentario		Envase secundario Embalaje de cartón resistente a temperaturas de congelación																																																																							
DISTRIBUCIÓN LOGÍSTICA(*)																																																																											
5kg	7kg	8 kg	10 kg	15 kg	20 kg	25 kg	30 kg	35 kg	40 kg																																																																		
160 uds (Bajo pedido)	120 uds	100 uds	80 uds	56 uds	42 uds	36 uds	30 uds	30 uds	20 uds																																																																		
50kg	224 cm	206 cm	178 cm	185 cm	178 cm	165 cm	156 cm	174 cm	174 cm																																																																		
10 uds (Bajo pedido)	12 filas/ altura	11 filas/ altura	9 filas/ altura	8 filas/ altura	7 filas/ altura	5 filas/ altura	5 filas/ altura	5 filas/ altura	5 filas/ altura																																																																		
(*)Dimensiones de altura de palet puede variar ± 2 cm dependiendo del tipo de palet deseado. (*) Hasta 80 kg bajo pedido																																																																											
CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS (1)																																																																											
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 si 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, 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.																																																																											