

Empresa	Al Cruz Canarias
Detalles del producto	
Fuente	Toda la carne de res proviene de proveedores aprobados. origen ue. Materia prima de vacuno procedente únicamente de animales sacrificados Halal. Preparado en IE 325 EC
Nombre del producto	Hamburguesa de ternera Classic Economy 66 de origen vacuno 48x4oz
Descripción del producto	Hamburguesa de Res Clásica Económica 66 48x4oz peso: 5,4 kg Código de producto:8507
Ingredientes	Carne de res (51 %), corazones de res (15 %), grasa de res, condimentos (sal, bizcocho tostado (harina de trigo (gluten), carbonato de calcio, hierro, niacina, tiamina), sal), harina de soja, harina de trigo, aislado de proteína de soja , Dextrosa, Cebolla en Polvo, Extracto de Levadura, Almidón de Patata, Estabilizantes (E450, E452), Aromas, Antioxidante (E301), Conservantes: Metabisulfito de Sodio
Materias primas	Proveedor de materia prima bovina: Proveedor Aprobado Proveedor de condimentos: Proveedor aprobado
Preparación	Molienda, picado, formación, congelación, envasado, almacenamiento

Trazabilidad	Las cajas de PalleAll deben estar marcadas de forma clara y legible con: Congelado en fecha: DD/MM/AAAA Consumir antes de la fecha: DD/MM/AAAA Código de lote: número de lote juliano de 4 dígitos tización
Embalaje	Empaque primario: Cada hamburguesa de carne de res se intercala con papel pergamino/papel resistente a la grasa para uso alimentario. Se envasan 48 hamburguesas de carne de vacuno en un forro azul de calidad alimentaria (especificación del envase: OLU1).

	Dimensiones: 610 mm x 810 mm x 620 mm Embalaje secundario: Caja de Cartón Blanca precintada con cinta HALAL.
Paletización	Palet estándar de madera 10 cartones por capa 14 capas por palet Número de unidades por palet: 140
Temperatura y condiciones de almacenaje	El producto congelado debe almacenarse a temperaturas <-18°C
Duración	18 meses
Declaración de alérgenos	Vea la tabla de abajo

Intolerancia				
Producto				
Apto para ovo-lacto vegetarianos	YES		NO	<input checked="" type="checkbox"/>
Apto para veganos	YES		NO	<input checked="" type="checkbox"/>
Libre de maní y derivados del maní (incluida la posible contaminación cruzada)	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de otros frutos secos y derivados de frutos secos (incluida la posible contaminación cruzada)	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de aceite derivado de nueces (incluida la posible contaminación cruzada)	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de semillas de sésamo/derivados de semillas de sésamo	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de otras semillas/derivados de semillas	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de leche/derivados lácteos	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Sin huevo/ovoproductos/albúmina	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de trigo / centeno / avena / cebada / y derivados de	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de soja/derivados de soja	YES		NO	<input checked="" type="checkbox"/>
Libre de maíz/derivados de maíz	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de lupino/derivados de lupino	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de arroz/derivados del arroz	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de gluten	YES		NO	<input checked="" type="checkbox"/>
Libre de frutas/derivados de frutas	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de levadura/derivados de levadura	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de vegetales/derivados vegetales	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de pescados/crustáceos/moluscos y sus derivados	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de aditivos	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de colorantes Azo y alquitrán de hulla	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de glutamatos	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de benzoatos	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de sulfitos	YES		NO	<input checked="" type="checkbox"/>
Libre de BHA/BHT	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de aspartamo	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de M.R.M. (Carnes Recuperadas Mecánicamente)	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de colorantes naturales.	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de colores artificiales.	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de Conservantes	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de antioxidantes	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	

Libre de M.S.G. (adicional)	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de M.S.G. (de forma natural)	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de mostaza/derivados de mostaza	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	
Libre de apio/derivados de apio	YES	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	

Propiedades organolépticas	Apariencia	Cada hamburguesa tendrá una apariencia carnosa rosada con manchas blancas de grasa en todas partes.
	Sabor y aroma	Buen sabor a carne sazonada Sin olores ni sabores extraños
	Textura	Firm meaty bite Bocado carnoso firme
QC Controles:	Análisis de grasa (objetivo 16,7 +/- 1 %) Extracción de hueso y cartílago Comprobaciones de temperatura controles de peso Controles de pérdidas organolépticas y de cocción Comprobaciones de trazabilidad Comprobaciones de detectores de metales (2,5 mm Fe, 3,0 mm no Fe, 4,5 mm SS) Estado del producto envasado Estado del producto terminado	

Micro criterio:	Prueba	Umbral inferior Por g(m)	Umbral superior por g (M)	Inaceptable
	TVC's	5 x 10 ⁵	1 x 10 ⁶	>1 x 10 ⁶
	E. Coli	50	3 x 10 ²	>3 x 10 ²
	Salmonella	Ausente	Ausente	Presente

Ayudas visuales	
------------------------	--



Classic Economy 66 Beef Burger 48 x 4oz

Beef (51%), Beef Heart (15%), Beef Fat, Seasoning (Salt, Rusk [Wheat flour (Gluten), Calcium Carbonate, Iron, Niacin, Thiamine], Salt), **Soya Flour, Wheat Flour, Soya Protein Isolate, Dextrose, Onion Powder, Yeast Extract, Potato Starch, Stabilisers (E450, E452), Flavouring, Antioxidant (E301) Preservative: Sodium Metabisulphite,**

Net Weight: 5.44 kg

For Allergens see Ingredients in **Bold**

EU Origin

HALAL

Frozen On: 30/07/2021
Best Before: 30/01/2023
Batch: 1211



Slaughtered in EU
 Prepared in Ireland EC 325 IE
 Packed in Ireland EC 325 IE
 Code: 8507
 Store at -18°C

Cooking Instructions:

To Fry: Place burgers on the hot plate, medium heat and fry for 10 - 12 min, turning occasionally.
 To Grill: Place burgers under the grill at 180°C for 10 - 12 min turning once.
 Always ensure that the juices run clear & the product is fully cooked.

Energy	B49KJ/204Kcal
Fat	16.7g
of which saturates	7.2g
Carbohydrates	2.9g
of which sugars	0.6g
Protein	13.4g
Salt	1.5g

Produced in Liffey Meats, Ballyjamesduff, Co. Cavan, Ireland