FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

KEBAB DE TERNERA CON PAVO Y POLLO

DEFINICIÓN	DEFINITION
Preparado cárnico marinado/adobado de pollo, vacuno y pavo	Marinated/seasoned meat preparation of chicken, beef and turkey
INGREDIENTES	**INGREDIENTS**
Ternera (59%), pavo (15%), pollo (14%), preparados de especias [**SOJA**, estabilizantes: E450, E451 y E452, harina de guisantes, espesante E407a, sal, especias (con **MOSTAZA**, **APIO**), suero de leche en polvo (**LACTOSA**), potenciador del sabor: E621, aroma, extracto de especias, corrector de acidez: E262, maltodextrina, condimento (proteína vegetal hidrolizada (maíz), sal, aceite de girasol), aromas, aroma de humo] agua, preparado de soja (**SOJA**, **MOSTAZA**), pan rallado (**GLUTEN**), harina de arroz, especias.	Beef (59%), turkey (15%), chicken (14%), spice preparations [**SOY**, stabilizers: E450, E451, and E452, pea flour, thickener E407a, salt, spices (with **MUSTARD**,**CELERY**), powdered milk whey (**LACTOSE**), flavor enhancer: E621, aroma, spice extract, acidity regulator: E262, maltodextrin, seasoning (hydrolyzed vegetable protein (corn), salt, sunflower oil), flavors, smoke flavor], water, soy preparation (**SOY**,**MUSTARD**), breadcrumbs (**GLUTEN**), rice flour, spices.
CONSERVACIÓN Y USO	**STORAGE AND USE**
Preparado cárnico congelado. Conservar a -18 ºC Cocinar directamente sobre llama sin descongelar, asegurándose que se alcanza una Tª de cocción igual o superior a 70ºC. Una vez descongelado, cocinar por completo, no volver a congelar, conservar entre 0 y 4ºC y consumir en 48 horas	Frozen meat preparation. Store at -18ºC. Cook directly over flame without defrosting, ensuring a cooking temperature equal to or greater than 70ºC. Once defrosted, cook completely, do not refreeze, store between 0 and 4ºC, and consume within 48 hours.
VIDA ÚTIL	**SHELF LIFE**
Consumo preferentemente congelado: 18 meses desde fabricación Caducidad refrigerado: 48 horas desde descongelación	Best before for frozen product: 18 months from manufacture. Expiry date for refrigerated product: 48 hours from defrosting.
POBLACIÓN OBJETIVO	**TARGET POPULATION**
Producto Halal. Producto sin restricción al consumo exceptuando a las personas alérgicas a algunos de los alérgenos declarados.	Halal product. Product without consumption restrictions except for individuals allergic to the declared allergens.

VALOR NUTRICIONAL (100 GR) /NUTRITIONAL VALUE (100 GR)

Valor nutricional / Nutritional value	100g	%
Valor energético / Energy value	885 KJ 212 Kcal	
Grasas / Fat	12,2	12,2 %
Ácidos grasos saturados Saturated fatty acid	3,87	3,87 %
Hidratos de carbono / Carbohydrates	9,61	9,61 %
De los azúcares / Sugars	0,36	0,36 %
Proteínas / Proteins	15,9	15,9 %
Sal / Salt	0,12	0,12 %

ALÉRGENOS / ALLERGEN

Productos y sus derivados / Products and their derivates		Frutos secos Nuts	
Gluten	**SI** **YES**	**Apio** **Celery**	**SI** **YES**
Crustáceos Crustaceans	NO	**Mostaza** **Mustard**	**SI** **YES**
Huevos Eggs	NO	~~Sésamo~~ Sesame	NO
Pescado Fish	NO	~~Sulfitos~~ Sulfites	NO
Cacahuete Peanuts	NO	Moluscos Mollusks	NO
Soja **Soy**	**SI** **YES**	Altramuces Lupins	NO
Leche(lactosa) **Milk (lactose)**	**SI** **YES**		

CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS / PHYSICAL CHEMICAL FEATURES

Aw	>0,98	pH	6,2 -6,4

ADITIVOS PRESENTE / ADITIVES PRESENT(1)

Número / Number	Límite máximo / maximum limit
E-262; E-407	"Quatum satis"
E-450, E-451	5g/kg
E-621	10 g/kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (2)
MICROBIOLOGICAL FEATURES (2)

Salmonella	Ausencia / Absence
E. Coli	≤ 500 ufc/gr

CATEGORÍA PRODUCTO (CODEX ALIMENTARIUS)	PRODUCT CATEGORY (CODEX ALIMENTARIUS)
08.1.2: Carne cruda y no tratada incluida la de aves de corral y caza, picada o deshuesada mecánicamente	08.1.2: Raw and untreated meat, including poultry and game, minced or mechanically deboned
ETIQUETADO	**LABELING**
Etiquetado acorde con el Real Decreto 1334/1999, modificado por el Real Decreto 1245/2008 y con el Reglamento (UE) 1169/2011.	Labeling in accordance with Royal Decree 1334/1999, amended by Royal Decree 1245/2008, and with Regulation (EU) 1169/2011.
ENVASE Y EMBALAJE	**PACKAGING**
Envase primario (embalaje) - lámina plástica de polietileno de baja densidad Envase secundario – Cartón ondulado	Primary packaging - Low-density polyethylene plastic film Secondary packaging - Corrugated cardboard
PRESENTACIÓN	**PRESENTATION**
La mezcla de ingredientes se ensarta en un eje central y se retractila con film transparente alimentario (envase primario). Peso de las piezas: 7, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40 kg	The ingredient mixture is threaded onto a central axis and heat-shrinked with food-grade transparent film (primary packaging). Piece weights: 7, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40 kg

LOGÍSTICA / LOGISTICS

TIPO DE CAJA	Box reforzado	PIEZAS POR CAJA	Variable según peso	PESO CAJA	Variable De 700 a 900 kg	DIMENSIÓN DE LA CAJA	1190 X 795 X 1500 mm	TIPO PALLET	Pallet europeo (800 x 1200 mm)
BOX TYPE	Reinforced box	PIECES PER BOX	Variable according to weight	BOX WEIGHT	Variable from 700 to 900 kg	BOX DIMENSIONS	1190 X 795 X 1500 mm	PALLET TYPE	European pallet (800 X 1200 mm)

PRESENTACIONES ESPECIALES (CAJAS PARA PIEZAS INDIVIDUALES)						SPECIAL PRESENTATIONS (BOXES FOR INDIVIDUAL PIECES)					
TAMAÑO CAJA	210x200x460 mm	TAMAÑO PIEZA	7 KG 10 KG	Nº CAJAS PALLET	80	BOX SIZE	210x200x460 mm	PIECE SIZE	7 KG 10 KG	Nº OF BOXES PER PALLET	80

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



ESPAÑA
10.5790/J
CE

HALAL

(1) Límites máximos establecidos por el reglamento (CE) 1333/2008 y sus modificaciones posteriores / Maximum limits established by Regulation (EC) No 1333/2008 and its subsequent amendments.
(2) De acuerdo con el reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones posteriores / In accordance with Regulation (EC) No 2073/2005 and its subsequent amendments