

Especificación del producto

Section A: Description

Esta formula es propiedad de AL CRUZ CANARIAS

Section B: Etiquetado:

1. Información nutricional:

Valores típicos	100g
Energía	1035 kJ / 249 kcal
Grasas	18 g
De las cuales saturadas	5.2 g
Carbohidratos totales	7.2 g
Fibra	2.8 g
Carbohidratos disponibles	4.4 g
Azúcar total	0.1 g
Proteína	16 g
Iron	4.07 mg
Sodio	415 mg
Grasa monosaturada	6.7 g
Grasa polisaturadas	3.2 g
Colesterol	0 mg
Sal	1 g

2. Ingredientes

Ingredientes: Agua, Proteína de Guisante*(14%), Aceite de Canola, Aceite de Coco, Aroma, Aroma de Humo, Proteína de Arroz, Levadura Seca, Estabilizante (Metilcelulosa), Almidón de Patata, Sal, Sal de Potasio, Especies, Hierbas en proporción variable 0,5% (Perejil, Romero, Salvia, Albahaca y Orégano), Extracto de Manzana, Ajo en Polvo, Vinagre de Maíz, Jugo Concentrado de Limón, Cebolla en Polvo, Extracto de Granada, Emulgente (Lecitina de Girasol), Colorante (Rojo Remolacha), Maltodextrina, Zanahoria en Polvo.

3. Descongelado:

- Si está congelado, descongele el producto en el refrigerador antes de cocinarlo.
- Cocine dentro de los 10 días posteriores a la descongelación en el refrigerador.
- No volver a congelar.
- Cocine bien el producto. No consumir crudo.

4. Preparación:

Cacerola fría:

• Precaliente una sartén antiadherente grande a fuego medio-alto. Agregue Beyond Meatballs® y cocine completamente, durante al menos 8-9 minutos, volteando las bolas continuamente.

Horno

• Precaliente el horno a 375°F / 190°C. Coloque Beyond Meatballs® en una bandeja para hornear. Hornee durante 12-13 minutos, volteando suavemente las bolas a la mitad.

No recomendado: microondas, hervir en agua, freír.

5. Otras declaraciones:

Sin gluten

Vegano

No -GMO

Kosher

Halal

* Los guisantes son legumbres. Las personas con alergias graves a las legumbres como el maní deben tener cuidado al introducir proteína de guisante en su dieta debido a la posibilidad de alergia a los guisantes. No contiene cacahuets ni frutos secos.

Sección C: Normas de especificación

1) Estándares físicos

Estándares físicos	Especificación
Distancia	Objetivo: 36.7 mm Distancia: 34 – 40 mm
Pieza individual	Distancia: 23g – 26 g
Forma	Redondo
Defectos	Grietas, albóndigas rotas y deformadas.

2) Finished Product Organoleptic Standards

Atributo	Description
Apariencia:	En paquete: 8 albóndigas redondas en bandeja de plástico. La película debe estar herméticamente sellada, con mínimas o ninguna arruga. El producto visible debe tener una apariencia mate similar a la carne sin acumulación de líquido.
Color:	De rosa rojizo a rosa con tonos de púrpura a gris con toques de especias y hierbas.
Textura:	Textura firme similar a la carne con mordida inicial firme, masticación cohesiva, sensación en boca húmeda y ligera saburra grasa en la boca.
Sabor:	Carne cocida como notas con dulce sabor y aroma a hierbas italianas.

3) Estándares microbiológicos y químicos del producto terminado.

- A.O.A.C. métodos aprobados o U.S.D.A./F.D.A. Métodos reconocidos y certificados ISO.
- Es posible que los métodos cuantitativos estándar utilizados (recuento en placa, MPN) no detecten recuentos de UFC inferiores a 10/gramo.
- La frecuencia de las pruebas puede cambiar según los datos históricos y la evaluación de riesgos.
- **Sección D: Embalaje/Codificación/Almacenamiento**

1) Empaque – 1B66 Meatball

Master Case	
1. Dimensiones exterior:	244.4 mm x 165.1 mm x 180.9 mm (9.625" x 6.5" x 7.125")
2. Configuración del paquete:	8 – 200 g Trays/Case
3. Patrón de paleta:	21 cases/layer, 9 layers/pallet (189 cases/pallet)

4. Peso bruto:	1.92 kg
5. Peso neto de la caja:	1.60 kg / 1600 g
6. Codificación	<p>Cada caso debe estar marcado con: Nombre y dirección de la empresa Nombre del producto y UPC</p> <p>Unidades por Caja</p> <p>Peso Neto de Unidades</p> <p>ALMACENAR CONGELADO 0°F /-18°C</p> <p>En Unidad minorista individual; cada bandeja marcada con:</p> <p>Mejor antes de:</p> <p>DDMMAAAA; 12 meses DD:</p> <p>Día</p> <p>MM: Mes AAAA: Año</p> <p>Ejemplo: 25-03-2020</p> <p>Código de lote: X 1B66-XXX</p> <p>YJJJ SSSSS</p> <p>X: código del fabricante</p> <p>1B66-XXX: Número de artículo- Idioma Y: Año de producción (último dígito)</p> <p>JJJ: Calendario Juliano Fecha de Fabricación SSSSS:</p> <p>Tiempo en Segundos del día</p> <p>Ejemplo: N1B66 101 0092 37529</p>
Empaquetado primario	
1. Peso neto:	200 g e
2. Materiales:	Clear PET thermoform tray. APET/PE Top Film; MAP (modified atmosphere package)
3. Configuración del paquete	8 meatballs per tray
4. Dimensiones de la bandeja: (LxWxH)	165.1 mm x 120.65 mm x 38.1 mm

2) Envío y almacenamiento

El producto debe almacenarse y enviarse a -18 °C ±3 °C para obtener la mejor calidad y vida útil. No debe ocurrir exposición a temperaturas fuera de este rango.

3) Duración

Congelado/Sin abrir: 12 meses a 0°F / -18°C.
Recomendado Refrigerado/Descongelado: 10 días sin abrir desde el día 1 de descongelación en el refrigerador (0-5°C). Cocine y consuma el día que se abre el paquete.

4) Distribuidor:

Artículos descongelados: UTILÍCELOS ÚNICAMENTE EN LA SECCIÓN REFRIGERADA (0-5°C) DE SU TIENDA. ANTES DE COLOCAR EN EL ESTANTE, AGREGUE LA FECHA DE "USO ANTES" EN CADA BANDEJA. LA VIDA ÚTIL DE 10 DÍAS COMIENZA AL INICIO DE LA DESCONGELACIÓN.
Artículos Congelados: UTILICE SOLO EN LA SECCIÓN DE CONGELADOS DE SU TIENDA. ESTE PRODUCTO NO

5) Diseño de la bandeja/Etiqueta de la caja: 1B66-101 NL FR DE Thawed



1866-101

NL: IN DE DIEPVRIES BEWAREN (-18°C). NIET OPNIEUW INVRIEZEN. VERPAKT ONDER BESCHERMENDE ATMOSFEER. ALLEEN OP DE KOELAFDELING (0-5°C) VAN UW WINKEL BEWAREN. VOEG DE 'TE GEBRUIKEN TOT'-DATUM TOE OP IEDERE VERPAKKING, VOORDAT U HET PRODUCT IN HET SCHAAP PLAATST. DE HOUDBAARHEID VAN 10 DAGEN START ALS HET PRODUCT WORDT ONTDOOD.

FR: CONSERVER AU CONGÉLATEUR (-18°C). NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION. CONDITIONNÉ SOUS ATMOSPHÈRE PROTÉGÉE. PLACER UNIQUEMENT DANS LA SECTION RÉFRIGÉRÉE (0-5°C) DE VOTRE MAGASIN. APPoser L'INDICATION "À CONSOMMER JUSQU'AU" SUR CHAQUE BARQUETTE. AVANT SA MISE EN RAYON. LA DURÉE DE CONSERVATION DE DIX JOURS COMMENCE AU MOMENT OU LE PRODUIT EST MIS À DÉCONGELER.

DE: TIEFGEKÜHLT LAGERN (-18°C). NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN. UNTER SCHUTZATMOSPHÄRE VERPAKKT. NUR FÜR DAS KÜHLREGAL (0-5°C) IHRES GESCHÄFTS GEEIGNET. BRINGEN SIE AN JEDER PACKUNG DAS "ZU VERBRAUCHEN BIS" AN, BEVOR SIE DIESE IN DAS KÜHLREGAL LEGEN. DIE 10-TÄGIGE HALTBARKEITSDAUER BEGINNT MIT DEM AUFTAUEN.

LOT Number: N1866-101 0287 00000
Net Weight: 1.60 kg (8 x 200 g e)

Te gebruiken tot/À consommer jusqu'au/Zu verbrauchen bis: 15-10-2021

GEPRODUCEERD VOOR / FABRIQUÉ POUR / VORBEREITET FÜR:
 Beyond Meat® Inc.
 The New Plant, Industrieweg 44, 2382 NW Zoeterwoude, NL
 customer@beyondmeat.com / www.beyondmeat.com

1B66-201 NL FR DE Frozen



1866-201

NL: IN DE DIEPVRIES BEWAREN (-18°C). NIET OPNIEUW INVRIEZEN. VERPAKT ONDER BESCHERMENDE ATMOSFEER. ALLEEN OP DE VRIESAFDELING VAN UW WINKEL BEWAREN. HET IS NIET DE BEDOELING DAT DIT PRODUCT ONTDOOID WORDT VERKOCHT.

FR: CONSERVER AU CONGÉLATEUR (-18°C). NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION. CONDITIONNÉ SOUS ATMOSPHÈRE PROTECTRICE. PLACER UNIQUEMENT DANS LA SECTION DES PRODUITS CONGELÉS DE VOTRE MAGASIN. CE PRODUIT N'EST PAS DESTINÉ À LA VENTE SOUS FORME DE PRODUIT DÉCONGÉLÉ.

DE: TIEFGEKÜHLT LAGERN (-18°C). NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN. UNTER SCHUTZATMOSPHÄRE VERPACKT. NUR FÜR DAS TIEFKÜHLREGAL IHRES GESCHÄFTS GEEIGNET. NICHT AUFGETAUT VERKAUFEN.

LOT Number: N1866-201 0287 00000

Net Weight: 1.60 kg (8 x 200 g e)

Ten minste houdbaar tot/À consommer de préférence avant le/Mindestens haltbar bis: 15-10-2021

DEPRODUCEERD VOOR / FABRIQUÉ POUR / VORBEREITET FÜR:
Beyond Meat® Inc.
The New Plant, Industrieweg 44, 2382 NW Zoeterwoude, NL
customer@beyondmeat.com | www.beyondmeat.com

1B66-501 SE NO DK FI Thawed



1866-501

SE: FÖRVARA FRYST (-18°C). UPPTINAD VARA FÄR INTE FRYSAS IN PÅ NYTT. FÖRPACKAD I EN SKYDDANDE ATMOSFÄR. ANVÄND ENDAST I KYLSEKTIONEN (0-5°C) I DIN AFFÄR. FÖRE PLACERING PÅ HYLLA, SÄTT "SISTA FÖRBRUKNINGSDAG" PÅ VARJE BRICKA. HYLLETIDEN PÅ 10 DAGAR BÖRJAR VID UPPTÄNING.

NO: OPPBEVARES FRYST VED -18°C ELLER KALDERE. SKAL IKKE FRYSES PÅ NYTT ETTER TINGING. PAKKET I BESKYTTENDE ATMOSFÆRE. OPPBEVARES KUN I KJØLEAVDELINGEN (0-5°C) AV BUTIKKEN DIN. FØR PlassERING PÅ HYLLEN, LEGG TIL «SISTE FORBRUKSDAG»-DATO PÅ HVERT BRETT. HOLDBARHETSTIDEN PÅ 10 DAGER STARTER VED BEGYNnelsEN AV OPPTINGING.

DK: BØR OPBEVARES NEDFROSSET VED -18°C ELLER LAVERE. MÅ IKKE NEDFRYSES IGEN EFTER OPTØNING. PAKKET I BESKYTTENDE ATMOSFÆRE. SKAL OPBEVARES I BUTIKKENS KØLESEKTION (0-5°C). FØR PRODUKTET SÆTTES PÅ HYLDEN, SKAL HVERT PRODUKT MÆRKEDES MED "SIDSTE ANVENDELSES DATO". PRODUKTETS 10 DAGES HOLDBARHED BEGYNDER VED OPTØNING.

FI: SÄILYTTÄ PAKASTETTUNA (-18°C). SULANUTTA TUOTETTA EI SAA PAKASTAA UUELLEEN. PAKATTU SUOJAKAASUUN. SÄILYTTÄ VAIN KAUPAN KYLMAOSASTOLLA (0-5°C). LISÄÄ "VIIMEINEN KÄYTTÖAJANKOHTA" -MERKINTÄ HYLLYN REUNAAAN. KYMMENEN PÄIVÄN KÄYTTÖAIKA ALKAA SULATUSPÄIVÄSTÄ.

LOT Number: N1866-501 0287 00000

Net Weight: 2.40 kg (8 x 300 g e)

Sista förbrukningsdag/Siste forbruksdag/Sidste anvendelsesdato/Viimeinen käyttöajankohta: 15-10-2021

TILLVERKADE FÖR / PRODUSERT FOR / PRODUCERET TIL / TUOTETTU:
Beyond Meat® Inc.
The New Plant, Industriebweg 44, 2382 NW Zoeterwoude, NL
customer@beyondmeat.com / www.beyondmeat.com

1B66-601 SE NO DK FI Frozen



1B66-601

SE: FÖRVARA FRYST (-18°C). UPPTINAD VARA FÅR INTE FRYSAS IN PÅ NYTT. FÖRPACKAD I EN SKYDDANDE ATMOSFÄR. ANVÄND ENDAST I FRYSDISKEN I AFFÄREN. PRODUKTEN ÄR INTE AVSEDD ATT SÄLJAS SOM EN TINAD PRODUKT.

NO : OPPBEVARES FRYST VED -18°C ELLER KALDERE. SKAL IKKE FRYSES PÅ NYTT ETTER TINGING. PAKKET I BESKYTTENDE ATMOSFÆRE. OPPBEVARES KUN I FRYSEAVDELINGEN AV BUTIKKEN DIN. DETTE PRODUKTET ER IKKE BEREGNET FOR SALG SOM ET TINT PRODUKT.

DK: BØR OPPBEVARES NEDFROSSET VED -18°C ELLER LAVERE. MÅ IKKE NEDFRYSES IGEN EFTER OPTØNING. PAKKET I BESKYTTENDE ATMOSFÆRE. SKAL OPPBEVARES I BUTIKKENS FROSTAFDELING. DETTE PRODUKT ER IKKE BEREGNET TIL AT BLIVE SOLGT OPTØET.

FI: SÄILYÄTÄ PAKASTETTUNA (-18°C). SULANUTTA TUOTETTA EI SAA PAKASTAA UUELLEEN. PAKATTU SUOJAKAASUUN. SÄILYÄTÄ VAIN KAUPAN PAKASTINOSASTOLLA. TUOTETTA EI OLE TARKOITUS MYYDÄ SULATETTUNA.

LOT Number: N1B66-601 0287 00000

Net Weight: 2.40 kg (8 x 300 g e)

Bäst före/Best før/Bedst før/Parasta ennen: 15-10-2021

TILLVERKADE FÖR / PRODUERT FOR / PRODUCERET TIL / TUOTETTU:
Beyond Meat® Inc.
The New Plant, Industrieweg 44, 2382 NW Zoeterwoude, NL
customer@beyondmeat.com / www.beyondmeat.com

1B66-701 ES PT IT Thawed



1866-701

ES: CONSERVELO CONGELADO (-18°C). UNA VEZ DESCONGELADO, NO LO VUELVA A CONGELAR. ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA. USAR EXCLUSIVAMENTE EN LA SECCIÓN DE REFRIGERADOS (0-5°C) DE SU TIENDA. ANTES DE COLOCARLO EN UN EXPOSITOR, AÑADA LA FECHA DE CADUCIDAD EN CADA BANDEJA. CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE 10 DÍAS A PARTIR DEL INICIO DE LA DESCONGELACIÓN.

PT: CONSERVAR NO CONGELADOR (-18°C). NÃO VOLTE A CONGELAR APÓS DESCONGELAÇÃO. EMBALADO EM ATMOSFERA PROTEGIDA. MANTENHA APENAS NA SECÇÃO DE REFRIGERAÇÃO (0-5°C) DA SUA LOJA. ANTES DE COLOCAR NA PRATELEIRA, ACRESCENTE O "CONSUMIR ATÉ" EM CADA TABULEIRO. O PRAZO DE VALIDADE DE 10 DIAS COMEÇA NO INÍCIO DO PROCESSO DE DESCONGELAÇÃO.

IT: CONSERVARE CONGELATI (-18°C). NON RICONGELARE DOPO LO SCONGELAMENTO. CONFEZIONATI IN ATMOSFERA PROTETTIVA. DA UTILIZZARE SOLO NEL BANCO FRIGO (0-5°C) DEL PUNTO VENDITA. PRIMA DI ESPORRE IL PRODOTTO, AGGIUNGERE LA DATA DA CONSUMARE ENTRO SU OGNI VASSOIO. I 10 GIORNI DI CONSERVAZIONE PARTONO DALL'INIZIO DELLO SCONGELAMENTO.

LOT Number: N1866-701 0287 00000

Net Weight: 2.40 kg (8 x 300 g e)

Fecha de caducidad/Consumir até/Da consumare entro: 15-10-2021

PRODUCIDO PARA / PRODUZIDO PARA / PRODOTTO PER:
Beyond Meat® Inc.
The New Plant, Industrieweg 44, 2382 NW Zoeterwoude, NL
customer@beyondmeat.com / www.beyondmeat.com

1B66-801 ES PT IT Frozen



1866-801

ES: CONSERVELO CONGELADO (-18°C). UNA VEZ DESCONGELADO, NO LO VUELVA A CONGELAR. ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA. ALMACENAR EXCLUSIVAMENTE EN LA SECCIÓN DE CONGELADOS DE SU TIENDA. ESTE PRODUCTO NO ESTÁ DESTINADO A VENDERSE COMO PRODUCTO DESCONGELADO.

PT: CONSERVAR NO CONGELADOR (-18°C). NÃO VOLTE A CONGELAR APÓS DESCONGELAÇÃO. EMBALADO EM ATMOSFERA PROTETORA. MANTENHA APENAS NA SEÇÃO DE CONGELAÇÃO DA SUA LOJA. ESTE PRODUTO NÃO SE DESTINA A SER VENDIDO COMO PRODUTO DESCONGELADO.

IT: CONSERVARE CONGELATO (-18°C). NON RICONGELARE DOPO LO SCONGELAMENTO. CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA. DA UTILIZZARE SOLO NEL BANCO SURGELATI DEL PUNTO VENDITA. QUESTO PRODOTTO NON È DESTINATO ALLA VENDITA COME DECONGELATO.

LOT Number: N1B66-801 0287 00000

Net Weight: 2.40 kg (8 x 300 g e)

Consumir preferentemente antes del/Consumir de preferência antes de/Da consumarsi preferibilmente entro il: 15-10-2021

PRODUCIDO PARA / PRODUZIDO PARA / PRODOTTO PER:
Beyond Meat® Inc.
The New Plant, Industrieweg 44, 2382 NW Zoeterwoude, NL
customer@beyondmeat.com / www.beyondmeat.com

1B66-901 ENG/Arabic Thawed TBD

1B66-111 ENG/Arabic Frozen TBD

1B66-U11 Universal Thawed



1B66-U11

Keep Frozen at -18°C. Do not refreeze after thawing. Packaged in a protective atmosphere.

Use only in the chilled section (0-5°C) of your store. Before placing on shelf, add the "Use By" date on each tray. The 10 day shelf life begins at the start of defrosting.

LOT Number: N1B66-U11 0287 00000

Net Weight: 1.60 kg (8 x 200 g e)

Best Before: 15-10-2021

Manufactured for Beyond Meat®
The New Plant, Industrieweg 44, 2382 NW Zoeterwoude, NL
customer@beyondmeat.com
www.beyondmeat.com

1B66-U21 Universal Frozen



1B66-U21

Keep Frozen at -18°C. Do not refreeze after thawing. Packaged in a protective atmosphere.

Use only in the frozen section of your store. This product is not intended to sell as thawed product.

LOT Number: N1B66-U21 0287 00000

Net Weight: 1.60 kg (8 x 200 g e)

Best Before: 15-10-2021

Manufactured for Beyond Meat®
The New Plant, Industrieweg 44, 2382 NW Zoeterwoude, NL
customer@beyondmeat.com
www.beyondmeat.com