

Empresa	Al Cruz Canarias
Detalles del producto	
Fuente	SourBeef procedente de proveedores aprobados. origen UE. Carne de vacuno procedente de animales sacrificados halal Preparado en IE 325 EC ce
Nombre del producto	Steakhouse Diner 95% 48x4oz Halal
Descripción del producto	Steakhouse Diner 95% 48x4oz Halal Peso: 5,45 kg Código de producto:8528
Ingredientes	Carne de res (95 %), agua, condimentos (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, postao Almidón, Estabilizantes (E450, E452), Saborizante, Antioxidante (E301), Conservante: Metabisulfito de Sodio
Materia prima	Proveedor de materia prima de carne de res: Proveedor aprobado Proveedor de condimentos: Proveedor aprobado
Preparación	Molienda, picado, formación, congelación, envasado, almacenamiento

Trazabilidad	Todos los cartones deben estar marcados clara y legiblemente 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 fe
Embalaje	Empaque primario: Cada capa de hamburguesas de carne de res se intercala con papel pergamino/papel resistente a la grasa de calidad alimentaria. 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 azul sellada con cinta HALAL.
Paletización	Palet estándar de madera 10 cartones por capa 14 capas por palet Número de un

Temperatura y condiciones de almacenaje	El producto congelado debe almacenarse a temperaturas <-18°C
Duración	18 meses
Declaración de alérgenos	Vea la table de abajo

INTOLERANCIA				
Productos:				
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 organoléptica	Apariencia	Cada hamburguesa tendrá una apariencia carnosa roja/rosada con manchas blancas de grasa evidentes en todas partes.
	Sabor y aroma	Buen sabor a carne sazonada
	Textura	Sin olores ni sabores extraños
QC Control:	Análisis de grasa (Objetivo 22,5 +/- 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	5×10^5	1×10^6	$>1 \times 10^6$
	E. Coli	50	3×10^2	$>3 \times 10^2$
	Salmonella	Absent	Absent	Present

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

Canary Frozen 95% Beef Burger HALAL 48x 4oz

Ingredientes: 95% Carne de ternera, Condimento (Sal, Rusk (Harina de trigo, 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, Estabilizadores (E450, E452), Aromatizante, Antioxidante (E301), Conservante: Metabisulfito de sodio

Para los alérgenos, consulte los ingredientes en negrita

Congelado en: 24/11/2021

Consumir mejor antes de: 24/05/2023

Lote: 1328



Peso Neto: 5.45 kg

Origen EU

Preparado y empacado en Irlanda

Código: 8712

Condiciones de almacenamiento: Almacenar a -18°C

Instrucciones de cocción:

Para freír: Colocar las hamburguesas en la placa caliente, a fuego medio y freír durante 10-12 minutos, girando ocasionalmente.

Para asar: Coloque las hamburguesas debajo del volante a 180°C durante 10-12 minutos, gire una vez. Siempre asegúrese de que los jugos funcionen claros y que el producto esté completamente cocido

Energía	1152 KJ/278Kcal
Grasas	22.5g
<i>de los cuales son saturados</i>	10.3g
Carbohidratos	3.5g
<i>de los cuales son azúcares</i>	0.7g
Proteína	15.3g
Sal	0.75g



Producido en Liffey Meats, Ballyjamesduff, Co. Cavan, Irlanda.



Hamburguesa de ternera



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