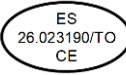


								  						
				OZTURK QUEBAP Ozturk Quebap Producción S.L.										
Valido desde/ Valid from:14/02/24 Ed.01								 						
LONCHEADO DE POLLO PRECOCINADO / PRECOOKED CHICKEN DÖNER KEBAB														
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO				PRODUCT FEATURES										
Producto cárnico precocinado y ultracongelado de pollo halal, condimentado con especias y hierbas, asado en un horno vertical giratorio a temperaturas superiores a 70°C, loncheado, ultracongelado y envasado en bolsas de uso alimentario.				Pre-cooked halal chicken meat product, seasoned with spices and herbs, roasted in a rotating vertical oven at temperatures above 70°C, sliced, ultra-frozen and packaged in food bags. Kebab 250 g or 1 Kg chicken sliced bag.										
COMPOSICIÓN E INGREDIENTES				COMPOSITION AND INGREDIENTS										
Carne de pollo (86%); Agua; Aglutinante (proteína de SOJA , , estabilizador (E-450) y harina de patata); Sal; Especias y extracto de especias, jarabe de glucosa, azúcar, aromas,hierbas y tomate; Extracto de levadura, y maltodextrina. CONTIENE: SOJA. Puede contener trazas de: gluten,apio y mostaza.				Chicken meat (86%); water; binder (SOY protein, stabilizer (E-450) and potato flour); salt; spices and spice extract, glucose syrup, sugar, aromas, herbs and tomato; yeast extract, and maltodextrin. CONTAINS: SOY. May contain traces of: gluten, celery and mustard.										
MÉTODOS DE TRATAMIENTO Y PROCESADO				TREATMENT AND PROCESSING METHODS										
Producto precocinado y ultracongelado. Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez cocinado no volver a congelar. Consumir en máximo 48 horas y conservar a una temperatura de entre 0 y 4 °C .				Frozen product. Once defrosted consume in a maximum of 48 hours and store at a temperature between 0 and 4 °C Cook completely before consumption, following the instructions of how to use.										
CONTENIDO DE LA ETIQUETA				TAG CONTENT										
Lote		1DLONXXXXXX/ 1NLONXXXXXX, 2DLONXXXXXX / 2NLONXXXXXX		Batch		1DLONXXXXXX/ 1NLONXXXXXX, 2DLONXXXXXX / 2NLONXXXXXX								
Fecha de caducidad		XXXXXX + 1 año		Expiry date		XXXXXX + 1 year								
CODIGO ADUANERO (HS CODIC)				CUSTOM CODE (HC CODIC)										
1602.50.95.90				1602.50.95.90										
DURABILIDAD (VIDA COMERCIAL)				DURABILITY (COMMERCIAL LIFE)										
Producto congelado durabilidad de 1 año. Producto descongelado consumir antes de 48 h.				Frozen product durability of 1 year. Defrosted product consume before 48 h.										
LOTE-TRAZABILIDAD				LOT-TRAZABILITY										
Nº correlativo indicado en envase de cada partida.				Correlative number indicated on the packaging of each consignment.										
VALOR NUTRICIONAL / NUTRITIONAL VALUE				INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Y OMGS (2)				USO ESPERADO Y GRUPOS RIESGO						
VALORES NUTRICIONALES		IR	100 g	%IR 100 g	Productos y sus derivados Products and their derivatives				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.					
Valor energético KJ Energy value KJ		8400	867	10,32%	Alérgeno				EXPECTED USE AND RISK GROUPS Consumption by general population except allergic and intolerant to the indicated products.					
Valor energético Kcal Energy value Kcal		2000	208	10,40%										
Grasa (g) Fat (g)		70	13,1	18,71%	1. Gluten (< 20 ppm)	NO	8. Frutos de cáscara /Nuts	NO	 					
Ácidos grasos saturados (g) Saturated fatty acids (g)		20	4,27	21,35%	2. Crustáceos / Crustaceans	NO	9. Apio /Celery	NO						
Hidratos de Carbono (g)		260	0,5	0,19%	3. Huevos / Eggs	NO	10. Mostaza /Mustard	NO						
Azúcares (g) Sugars (g)		90	<0,5		4. Pescado / Fish	NO	11. Sésamo /Sesame	NO						
Proteínas (g) Proteins (g)		50	22	44,00%	5. Cacahuetes / Peanuts	NO	12. Sulfuroso-sulfitos	NO						
Sal (g) Salt (g)		6	2,17	36,17%	6. Soja / Soy	SI/YES	13. Altramuces / Lupins	NO						
					7. Leche /Milk	NO	14. Moluscos /Molluscs	NO						
					OMGS									
					a) Contiene:SOJA b)Puede contener trazas de: Puede contener trazas de gluten, apio,y mostaza. Sin aceite de palma (*)Concentración > de 10 mg/kg o 10 mg/litro como SO2.									
MODO DE EMPLEO Y UTILIZACIÓN				MODE OF USE										
El producto debe cocinarse a temperaturas superiores a 70°C en el centro del alimento, por el consumidor final, ya que no es un alimento listo para el consumo. Modo de preparación: Sacar del envase sin descongelar. Cocinado a la sartén, con un poco de aceite durante 5-6 minutos a fuego medio-alto.				The product should be cooked at temperatures above 70°C in the center of the food, by the final consumer, as it is not a ready-to-eat food. Preparation mode: Remove from the container without defrosting. Cooked to the pan, with a little oil for 5-6 minutes over medium-high heat. Once cooked, do not freeze again.										
IQF IQF (Individual Quick Freezing) freezes kebab slices individually														
HALAL														
CATEGORÍA DEL PRODUCTO : 08.3.2 para productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico						PRODUCT CATEGORY: 8.3.2								
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN						STORAGE AND/OR DISTRIBUTION CONDITIONS								
Conservar a una temperatura de -18°C. Una vez abierto mantener en un rango entre 0 y 4°C y consumir antes de 48h.						Store at a temperature of -18°C. Once opened keep in a range between 0 and 4°C and consume before 48h.								
TIPO DE ENVASE Y EMBALAJE														
Envase primario Lámina compleja de polipropileno/ PE						Envase secundario Cartón ondulado								
Primary packaging Complex polypropylene/ PE sheet						Secondary packaging Corrugated								
250 G (x10 uds)						800 G (x 12 uds)								
Dimensiones de bolsas: Bag dimensions:		Medidas caja Box	Dimensiones palet: Pallet dimensions:		Dimensiones de bolsas: Bag dimensions:	Medidas caja Box	Dimensiones palet: Pallet dimensions:		Dimensiones de bolsas: Bag dimensions:	Medidas caja Box measures	Dimensiones palet: Pallet dimensions:			
Longitud(mm) Length (cm)	240	234	Nº cajas / palet: Nº boxes / pallet:	140 / 120	Longitud(mm) Length (cm)	210	390	Nº cajas / palet: Nº boxes / pallet:	48	Longitud(mm) Length (cm)	210	390	Nº cajas / palet: Nº boxes / pallet:	56 /48
Ancho (mm) Width (cm)	28	193	Nº Capas Palet: Nº Pallet Layers:	7 / 6	Ancho (mm) Width (cm)	40	290	Nº Capas Palet: Nº Pallet Layers:	6	Ancho (mm) Width (cm)	40	290	Nº Capas Palet: Nº Pallet Layers:	7 / 6
Altura (mm) Height (cm)	240	311	Altura palet (m): Pallet height (m):	248 /2,1	Altura (mm) Height (cm)	380	315	Altura palet (m): Pallet height (m):	2,1	Altura (mm) Height (cm)	380	315	Altura palet (m): Pallet height (m):	2,45 / 2,1
Peso NETO (g) Weight (kg)	8 g	0,250 Kg	Net Kg Pallet:	350 /300	Peso NETO (g) Weight (kg)	14 g	0,48 Kg	Net Kg Pallet:	460,8	Peso NETO(g) Weight (kg)	14 g	0,48 Kg	Net Kg Pallet:	560 /480
Puede haber diferencias de ± 2 cm / There may be differences of ± 2 cm														
  														
CODIGOS EAN														
1Kg: 8425402490075				800 g: 8425402490358				250g: 8425402490600						
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS (1)						PHYSICAL, CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL FEATURES (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.						This meat product is not a ready-to-eat food, so the microbiological criteria for the analysis of Listeria Monocytogenes do not apply. But yes the criteria for the analysis of Salmonella at 25 grams (Absence), and analysis of Escherichia coli (500 ufc/g) According to the consolidated Regulation No. 2073/2005 and its subsequent regulations								
(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.						(1) According to COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs.								
(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.						(2) Presence of ingredients pursuant to DR 1334/1999 of 31 July approving the General Labelling Rule, presentation and advertising of foodstuffs in ANNEX V in Annex V drafted in Accordance with Royal Decree 1245/2008 of 18 July amending the general rule on the labelling, presentation and advertising of foodstuffs and Annex II to Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on food information provided to the consumer.								