

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO:</p> <h1 style="text-align: center;">J1116</h1>		<p>PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</p>
<p>Preparado por: RTT</p>	<p>Aprobado por: PKW</p>	<p>Fecha: 14/12/2017</p>	<p>Versión: 2</p>
<p>Nombre del producto</p>	<p>SALSA KIMCHEE-SUZUKA</p>		
<p>Descripción del producto</p>	<p>Originalmente el Kimchee es el plato nacional de Corea del Sur, aunque, Japón lo ha adoptado, modificado y popularizado. El Kimchee es un plato que se realiza (dependiendo de la receta) con ajo, sal, pimiento, pimienta roja, cebolla, pepino, rábano, jengibre, vinagre y azúcar, estimula el apetito y limpia los intestinos con su ácido láctico. Esta 'base de kimchee' trae los distintivos sabores coreanos de kimchi agrdulce a cualquier plato que cocine.</p>		
<p>Lugar de elaboración/origen</p>	<p>Origen China. Importador: Asia-Union Imp&Exp. S.L. Calle Valuille N°1 28947 Fuenlabrada; Madrid ESPAÑA.</p>		
<p>Composición nutricional Por servicio (100g)</p>	<p>Valor energético Proteínas Carbohidratos - azúcares Grasas - saturadas Sal</p>	<p>49.69 Kcal /208 KJ 3.1g 8.9g 3.1gg 0g 0g 11.43g</p>	
<p>Ingredientes</p>	<p>Agua Chilli Extracto de nabo Extracto de manzana Azúcar Almidón de maíz Extracto de pescado (bonito) Extracto de alga Vinagre Sal Esencias Ácido cítrico E330 Potenciador de sabor E621 Conservante E202 Colorante E160c</p>		
<p>ALÉRGENOS</p>	<p>Este producto contiene extracto de PESCADO.</p>		
<p>Presentación</p>	<p>Este producto está presentado en botellas de plástico transparente, resalta el color rojo intenso de la salsa.</p>		
<p>Características</p>	<p>Salsa tipo puré rojo con especias, es una mezcla de chile, frutas y verduras fermentadas.</p>		
<p>Tipo de conservación</p>	<p>Conservar en un lugar fresco y seco.</p>		
<p>Vida útil</p>	<p>24 meses en condiciones adecuadas</p>		
<p>Instrucciones</p>	<p>Agregue la base de kimchee como salsa al sofreír la carne o los fideos, mezcle las verduras frías para hacer una ensalada delicadamente condimentada. También use la base kimchi para hacer tofu jiggae, un guiso picante de tofu coreano.</p>		