

Ficha Técnica de producto



Denominación Comercial: Descripción de producto:	Ravioli japonés de pollo y verdura (GYOZA)	
INGREDIENTES:	Masa característica, con relleno a base de pollo y verdura	
Relleno (61,5%): Carne de pollo (41%), repollo (32%), cebolla (10%), agua, cebolleta (1%),cebollino(1%),salsa de soja (agua,soja,sal,harina de trigo(gluten),conservante E202)),fécula de patata,aceite de soja y sésamo,jengibre,sal,sake (agua,alcohol,arroz,arroz fermentado,acidulante E270,levadura),azúcar,aromas, potenciador de sabor (E621), mirin (sirope de glucosa (glucosa, dextrosa), arroz glutinoso, alcohol, koji (arroz, levadura de arroz)),ajo,pimienta blanca.		
Masa (38,5%): Harina de trigo (gluten),agua, aceite de girasol,sal,almidón de maíz.		

Categoría Comercial:	Plato preparado congelado	
Presentación / Formato:	Peso Neto Bolsa	Peso Neto Caja
Marca comercial (código producto)- <i>AUTHENTIC</i> (215)	600 g	7,2 kg (12 bolsas x 600 g)
Código EAN:	8436032782157	8436032787312

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g DE PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Valor energético (kJ/Kcal)	607/145	Parámetros	Valores de referencia	Unidades
Grasa (g)	3.3	Aerobios mesófilos totales	<106	UFC/g
De las cuales saturadas (g)	0.68	Enterobacterias	<104	UFG/g
Hidratos de carbono (g)	21.3	E.coli	<102	UFC/g
De los cuales azúcares (g)	1.5	S.aureus	<102	UFC/g
Proteínas (g)	7.0	Salmonella	No detectado	25g
Sal (g)	0.77	Listeria monocytogenes	<102	UFC/g
		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
		Color	Característico del producto	
		Olor	Característico del producto	
		Sabor	Característico del producto	

Alérgenos:	Como ingrediente:	Trigo (gluten), soja, sésamo
	Como trazas:	Puede contener trazas de crustáceos, huevo, pescado, apio, moluscos, altramuces y mostaza
OMG:	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente.	
Vida útil	18 meses	
Almacenamiento, conservación y transporte	Conservar y transportar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.	
Modo de empleo:	<p>El producto debe ser cocinado antes de su consumo. No es necesario descongelar. Sartén -> Añadir una cucharada de aceite (15ml) en una sartén y calentar a fuego medio/alto.</p> <p>Añadir las gyozas congeladas y después una taza de agua (60ml) a la sartén y tapar durante 4-5 minutos. Quitar la tapa y dejar que se evapore el agua, después cocinar 2 minutos y dorar las gyozas al gusto.</p> <p>Vapor -> Cocinar al vapor a 100°C durante 4-5 minutos aproximadamente.</p> <p>Freidora -> Descongelar las gyozas y freír en abundante aceite a 170-180°C durante 3-4 minutos.</p>	
Población de destino	Público general excepto las personas alérgicas a los alérgenos y sus trazas declaradas.	