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)	600 g	7,2 kg (12 bolsas x 600 g)
Código EAN:	8436032782157	8436032787312

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g DE PRODUCTO	
Valor energético (kJ/Kcal)	607/145
Grasa (g)	3.3
De las cuales saturadas (g)	0.68
Hidratos de carbono (g)	21.3
De los cuales azúcares (g)	1.5
Proteínas (g)	7.0
Sal (g)	0.77

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Parámetros	**Valores de referencia**	**Unidades**
Aerobios mesófilos totales	<106	UFC/g
Enterobacterias	<104	UFG/g
E.coli	<102	UFC/g
S.aureus	<102	UFC/g
Salmonella	No detectado	25g
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:	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. 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. Vapor -> Cocinar al vapor a 100ºC durante 4-5 minutos aproximadamente. Freidora -> Descongelar las gyozas y freír en abundante aceite a 170-180ºC durante 3-4 minutos.
Población de destino Código	Público general excepto las personas alérgicas a los alérgenos y sus trazas declaradas.
Material de envasado	Producto envasado en bolsas o bobinas PET1-LDPE4
Nº R.S.I.	**26.015866/M**
Firmado	DEPARTAMENTO DE CALIDAD