

GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
---------------------	---

FECHA	11-01-22	EDICIÓN	00
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	6228
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	GYOZA DE GAMBA 8 bolsas x 600g
FAMILIA	
SUBFAMILIA	
PESO NETO UNITARIO	4.8 Kg (8 x 600g)
MARCA	VICI

PRESENTACIÓN

Caja con 8 bolsas de 600g

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

EMPANADILLAS JAPONESAS CON GAMBAS, PRECOCINADAS, CONGELADAS

Ingredientes: Relleno (65%): **gambas** (63%) (*Parapenaeopsis styliфера*), repollo, salsa de **ostras** (agua, azúcar, sal, jarabe de fructosa, almidón de tapioca modificado, extracto de **ostra**, colorante E150c, aroma de **ostra**), cebolla, brotes de bambú, aceite de **sésamo** tostado, almidón de patata modificado, clara de **huevo**, aceite de nabina, ajo, saborizantes, potenciador del sabor (glutamato monosódico), pimienta blanca.

Masa (35%): harina de **trigo**, agua, aceite de colza, sal.

ALÉRGENOS:

Contiene **trigo, crustáceos, huevo, moluscos, sésamo**

Puede contener trazas de **pescado, soja, leche/lactosa, apio, mostaza**

PREPARACIÓN

Cocinar directamente sin descongelar.

En la sartén: engrasar la sartén con un poco de aceite, añadir el producto y cocinar durante 2 minutos o hasta que la base esté dorada. Añadir un poco de agua y cocinarlas durante 3 minutos más.

En una vaporera: verter un poco de agua en la cacerola y cuando rompa a hervir colocar las empanadillas en la vaporera. Cocinar durante 6-10 minutos

En freidora: calentar el aceite a 160°C y freír durante 3 min aprox

En olla: hervir en agua durante 3 minutos

Al horno: precalentar el horno a 200°C. Colocar las empanadillas en la bandeja y cocinar durante 15 min aprox.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g
Valor energético (kJ/kcal)	713/169
Grasas (g)	3,5
de las cuales saturadas (g)	0,42
Hidratos de carbono (g)	22,4
de los cuales azúcares (g)	1,56
Fibra alimentaria (g)	1,09
Proteínas (g)	11,4
Sal (g)	0,82

GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
---------------------	---

CONSERVACIÓN

A -18°C: ver fecha de consumo preferente.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Plato precocinado congelado

Vida útil 18 meses

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor objetivo	valor máximo	unidades
Aerobios mesófilos	< 10000	1000000	ufc/g
<i>E. coli</i>	<1	10	ufc/g
Bacillus cereus	< 5	500	ufc/g
Estafilococos coag.+	< 10	100	ufc/g
Salmonella	ausencia/25g	ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	ausencia/25g	ausencia/25g	

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Peso medio unidad 18-22g

Relleno \geq 65%

Masa \leq 35% antes de la precocción

ALÉRGENOS	¿Presente como ingrediente?	¿Posible presencia por contaminación?
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados	SI	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	SI	-
Huevos y productos a base de huevo	SI	-
Pescado y productos a base de pescado	NO	SI
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	SI
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellana, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	SI
Mostaza y productos derivados	NO	SI
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	SI	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro (como SO ₂)	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	SI	-

En base a la información facilitada por nuestros proveedores

Elaborado, revisado y aprobado por:	<i>Dpto. Calidad</i>
-------------------------------------	----------------------

Mod. R2220	Rev. 0 / 7-1-98	Ed. 0	Pág. /Pasa a pag.
------------	-----------------	-------	-------------------