

	FECHA	11-01-22	EDICIÓN	00
CODIGO PRODUCTO	6231			
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	GYOZA DE CERDO & VERDURAS 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 VERDURAS Y CERDO, PRECOCINADAS, CONGELADAS

Ingredientes: Relleno (65%): Verduras (43%)(repollo, cebollas), carne de cerdo (30%), agua, grasa de cerdo (3%), caldo vegetal (sal, maltodextrina, extracto de levadura, cebolla en polvo, zanahoria, aceite de girasol, dextrosa, corrector de acidez (ácido cítrico), aroma, colorante (curcumina), almidón de patata, proteína de **soja**, pan rallado crujiente (harina de arroz, harina de maíz, maicena, almidón de maíz, sal, dextrosa), sal, aceite de **sésamo** tostado, azúcar, potenciador del sabor (glutamato monosódico), jengibre.

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

ALÉRGENOS:

Contiene **trigo, soja, sésamo**

Puede contener trazas de **crustáceos, huevo, pescado, 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)	766/183
Grasas (g)	7,8
de las cuales saturadas (g)	2,56
Hidratos de carbono (g)	20,9
de los cuales azúcares (g)	1,43
Fibra alimentaria (g)	1,77
Proteínas (g)	6,4
Sal (g)	0,73

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>	<5	500	ufc/g
Bacillus cereus	< 5	500	ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	< 3	30	ufc/g
Salmonella	ausencia/25g	ausencia/25g	ufc/g
Listeria monocytogenes	ausencia/25g	ausencia/25g	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Peso medio unidad 18-22g

Relleno ≥ 65%

Masa ≤ 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	NO	SI
Huevos y productos a base de huevo	NO	SI
Pescado y productos a base de pescado	NO	SI
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO
Soja y productos a base de soja	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
Apios 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
Altramujes y productos a base de altramujes	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

En base a la información facilitada por nuestros proveedores

Elaborado, revisado y aprobado por:

Dpto. Calidad