COMINPORT
DISTRIBUCIÓN S.L.

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

Código Producto	1023
Etiqueta del producto	GYOZA YASAI - EMPANADILLAS VEGETALES-
Denominación venta	GYOZA YASAI
Fecha de actualización	Junio 2015

PRESENTACION UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO

Descripción del producto: Empanadillas tradicionales japonesas rellenas de vegetales			
Consejos sobre utilización	En una sartén con una cucharada sopera de aceite, dorar 1 minuto a fuego alto las gyozas congeladas, añadir 60 ml de agua y tapar para que cueza durante 4 min. a fuego medio hasta que se consuma el agua. FREIR. A 170 - 180 º durante 3 min, aprox. HERVIDAS: durante 3 min 30 seg. A fuego medio. Alternativamente, en vaporera de silicona en microondas		
Marca	AJINOMOTO	**Code EAN-GENCODE**	8858639000258
País de Fabricación	Tailandia	**Nº Reg. fabricante**	
Peso neto	600 g	**Peso escurrido**	NA
Peso bruto	609 g	**Grado alcohólico**	NA

COMPOSICION DEL PRODUCTO

Ingredientes	Verduras (Repollo, cebolla, zanahoria, ajo) (50.9%) , harina de trigo, agua, pan rallado (harina de trigo, sal, azúcar, aceite de palma, levadura), harina de soja, sal, salsa de soja (agua, soja, trigo, sal y alcohol), ajo, vino dulce de arroz, azúcar, potenciador de sabor (E621), almidón de maíz, jengibre
Alérgenos (Dir CE/2003/89)	Trigo, soja
OGM (Reg CE/1830/2003)	No
Ionización	No
Certificados Halal /Kosher	No

CARACTERISTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

Características nutricionales	**Valor Energético**	127 kcal / 532.13 kJ
	Glúcidos **-azúcares**	23 g 3 g
	Proteinas	6 g
	Lípidos **- Saturados**	0 g 0 g
	Fibra	2.64 g
	Na	515 mg
Criterio microbiológicos	**Total aerobios**	$\leq 10^5$ UFC/g
	Coliformes	$\leq$ 100 ufc/g
	E. coli	Negativo
	Clostridium perfringes	Negativo / 0.2 g
	Staphylococcus aureus	Negativo
	Enterococci	$\leq$ 100 ufc/g

COMINPORT
DISTRIBUCIÓN S.L.

	Salmonella	Ausencia/25 g
	Mohos y levaduras	≤ 100 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g
	Campylobacter jejuni / coli	Ausencia / 25 g
Características químicas y de antibióticos	**Nitrofuranos**	Ausencia
	Cloranfenicol	Ausencia

MODO DE CONSERVACIÓN

DLC/DLUO	12 meses (día/mes/año)
Temperatura conservación	A temperatura de congelación (-18ºC)
Condiciones almacenamiento después de apertura	Una vez abierto, conservar a 5ºC, y consumir inmediatamente

INFORMACION ADICIONAL
Fotografía del producto