

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

Código Producto	1042
Etiqueta del producto	Gyozas Langostino
Denominación venta	Empanadillas langostino
Fecha de actualización	Agosto 2016

PRESENTACION UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO

Descripción del producto: Empanadillas estilo japonés (Gyoza) con relleno de langostino			
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 ° durante 3 min, aprox. HERVIDAS: durante 3 min 30 seg. A fuego medio. Alternativamente, en vaporera de silicona en microondas		
Marca		Code EAN-GENCODE	NA
País de Fabricación	Vietnam	Nº Reg. fabricante	DL 719
Peso neto	600 g (bandeja)	Peso escurrido	NA
Peso bruto	612 g	Grado alcohólico	NA
Unidades / caja	20 gr/pieza – 20 piezas/bandeja – 20 bandejas/caja		

COMPOSICION DEL PRODUCTO

Ingredientes	Langostino (<i>Parapenaeopsis Hardwickii</i> salvaje, zona de captura FAO 71) (34.90%), cebollino, repollo, aceite refinado de soja, setas shiitake, azúcar, almidón de tapioca, sal, aceite de sésamo, pan rallado (harina de trigo, almidón de tapioca, levadura, sal, azúcar, aceite vegetal (palma)), huevo en polvo, jengibre, potenciador del sabor E621, pimienta. Masa (23.99%): Harina de trigo, agua, almidón de mandioca, aceite de soja refinado.
Alérgenos (Reg. 1169/2011)	Crustáceo, sésamo, cereales, huevo Puede contener sulfitos como trazas. Su cantidad será menor a 50 mg/kg
OGM (Reg CE/1830/2003)	No
Ionización	No
Certificados Halal /Kosher	No

CARACTERISTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

Características microbiológicas	Bacterias aerobios totales	≤ 10 ⁵ UFC/ml
	S. aureus	< 100 UFC/g
	E. coli	< 10 UFC/g
	Salmonella	Ausencia/25 g
Contaminantes químicos	CAP	No detectado
	AOZ	No detectado
	AMOZ	No detectado
	Enrofloxacin	10 ppb
	Trifluralin	0.01 ppb

MODO DE CONSERVACIÓN

DLC/DLUO	24 meses (día/mes/año) desde la fecha de fabricación
-----------------	--



COMINPORT
DISTRIBUCIÓN S.L.

Temperatura conservación	Almacenar en congelación (-18°C)
Condiciones almacenamiento después de apertura	Una vez descongelado, consumir lo antes posible