

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

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

CODIGO PRODUCTO	6232
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	GYOZA DE PATO (SALSA HOISIN) & 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 PATO Y SALSA HOISIN, PRECOCINADAS, CONGELADAS

Ingredientes: Relleno (65%): carne de pato 35%, salsa Hoisin 9% (azúcar, agua, salsa de **soja** (habas de **soja**, agua, harina de **trigo**, sal), almidón modificado, sal, vinagre, ajo, especias), cebollino chino, cebolla, brotes de bambú, agua de castañas, zanahorias, **apio**, salsa de **soja** (agua, sal, habas de **soja**, harina de **trigo**, azúcar, maltodextrina), agua, azúcar, sal, colorante: E150c, raíz de regaliz, anís, clavo, hinojo, canela.

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

ALÉRGENOS:

Contiene **trigo, soja, apio**

Puede contener trazas de **crustáceos, huevo, pescado, leche/lactosa, mostaza, sésamo**

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)	715/169
Grasas (g)	2,1
de las cuales saturadas (g)	0,73
Hidratos de carbono (g)	27,5
de los cuales azúcares (g)	6,01
Fibra alimentaria (g)	1,7
Proteínas (g)	9,1
Sal (g)	1,26

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>	<5	500	ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	< 5	500	ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	< 3	30	ufc/g
<i>Salmonella</i>	ausencia/25g	ausencia/25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	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	NO	SI
Huevos y productos a base de huevo	NO	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	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	SI	-
Mostaza y productos derivados	NO	SI
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	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	NO	NO

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.
------------	-----------------	-------	-------------------