

Edición: 11/01/2024
Rev.: 01
Fecha Rev.: 03/09/2024
Motivo Rev.: Cambio de ingredientes

N.º RGSEAA

40.14234/M



Código Foster: 50000232

Marca: ASIAN BITES

NOMBRE DEL PRODUCTO

GYOZA PATO HOISIN "ASIAN BITES" 18/22gr aprox BOLSA 600gr (CAJA 6 BOLSAS)



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Empanadillas estilo japonés rellenas de carne de pato.

INGREDIENTES

RELLENO (65%) (carne de pato (23%), salsa HOI Sin (10%) (azúcar, agua, pasta de **SOJA** fermentada (agua, sal, **SOJA**, harina de **TRIGO**), sal, boniato en polvo, colorante: (E150a); almidón de maíz modificado, ajo seco, pasta de **SÉSAMO**, especias, chiles salados (chiles, sal), acidulante: (E260)), cebollino, cebolla, rodajas de bambú, castañas de agua, zanahoria, **APIO**, salsa de **SOJA** (agua, sal, **SOJA**, harina de **TRIGO**, azúcar, maltodextrina), agua, azúcar, sal, raíz de regaliz molida, anís, clavo, hinojo, canela en polvo), MASA (35%) (harina de **TRIGO**, agua, aceite de colza, sal).

ORIGEN DEL PRODUCTO: LITUANIA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	663 kJ/ 157 kcal
Grasas	1,7 g
De las cuales saturadas	0,8 g
Hidratos de carbono	27 g
De los cuales azúcares	6,2 g
Proteínas	7,9 g
Fibra	0,8 g
Sal	1,3 g

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	18 meses
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	-18°C. Una vez descongelado no volver a congelar
CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)	4770190149785
CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)	4770190149792

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN	BOLSA						
ETIQUETADO (IDIOMAS)	Español						
EMBALAJE UNIDAD INTERIOR	Bolsa	Peso neto (kg)	0,6	Unidades/caja:	6	Dimensiones (mm)	240X220X45
EMBALAJE SECUNDARIO	Caja cartón	Peso neto (kg)	3,6	Peso bruto (kg)	4	Dimensiones (mm)	396X196X163
PALETIZACIÓN	Pallet euro	Cajas/fila	12	N.º Filas	10	N.º Cajas/Pallet	120

ALÉRGICOS y productos a base de o derivados de los mismos. Reglamento (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011

	PRESENCIA	TRAZAS		PRESENCIA	TRAZAS
GLUTEN	SI		SOJA	SI	
CRUSTÁCEOS	NO	NO	LECHE (incluida la lactosa)	NO	NO
PESCADO	NO	NO	FRUTOS DE CÁSCARA	NO	NO
MOLUSCOS	NO	NO	APIO	SI	
HUEVO		SI	SÉSAMO	SI	
CACAHUETES	NO	NO	SULFITOS	NO	NO
ALTRAMUCES	NO	NO	MOSTAZA		SI

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Dumplings al vapor: Poner agua en la vaporera y calentar. Cuando el agua hierva, colocar los dumplings en la rejilla de vapor y cocinar al vapor durante **9-12 minutos**.

Fritos en aceite profundo: Poner suficiente aceite en una olla para cubrir los dumplings. Calentar a **+160 °C** e introducir los dumplings congelados. Freír durante aproximadamente **3 minutos**.

Horno: Cubrir los dumplings con salsa y cocinar en horno precalentado a **+200 °C** durante unos **15 minutos**.

Cocidos en agua: Introducir los dumplings en una olla con agua hirviendo y cocinar durante **4-5 minutos**.

A la plancha (pan-fried): Engrasar ligeramente una sartén y colocar los dumplings. Cocinar a fuego moderado durante **3-4 minutos** o hasta que la base esté dorada. Añadir un poco de agua y cocer al vapor durante **4 minutos** adicionales.

Freidora de aire (air fryer): Hornear durante **8-12 minutos a 160 °C-180 °C**, agitando la cesta a mitad de la cocción.

A la parrilla (grill): Descongelar los dumplings antes de usarlos. Cocinar a fuego moderado durante **6-8 minutos**.

Dumplings al vapor con vaporera Dim Sum (bambú): Colocar los dumplings en la vaporera de bambú. Poner agua en una olla y calentar. Cuando el agua hierva, colocar la vaporera tapada sobre la olla y cocinar al vapor durante **7-8 minutos**.

Microondas: Colocar los dumplings en un recipiente apto con agua (deben quedar completamente cubiertos). En microondas estándar de **700W**, calentar durante **5-6 minutos**.

DECLARACIÓN OMG: Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 relativos a la trazabilidad y el etiquetado de los OMG

	SI	NO
El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente		X

RADIACIONES IONIZANTES

	SI	NO
El producto contiene ingrediente/s susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes		X

Nuestra compañía cuenta con un departamento de calidad e I+D. Además, brinda el apoyo de nuestro Departamento Técnico para establecer las mejores condiciones de nuestros productos, teniendo en cuenta las necesidades de nuestros clientes, y para ofrecer asesoramiento en el cumplimiento de las normativas actuales.

Esta ficha pertenece a Foster Food España S.A. y es válida hasta que se realice una actualización posterior. Por favor, consulte la versión actual.