

	<h1>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</h1>		Documento
			Página 1 de 1
Estado revisión	Modificación	Fecha	Aprobado por:
03	Jonathan Irure	17/05/2024	Lucía López de Aguilera

DENOMINACION	GYOZA DE BUEY A LA PARRILLA CONGELADA (Caja 6x500g)																																																																
CLASIFICACION:	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado																																																																
INGREDIENTES:	Carne de buey 48,5%, leche , harina de trigo , agua, gluten de trigo , salsa de soja , lecitina de soja , aceites vegetales (girasol y coco), nata , suero lácteo , gelatina, sal, azúcar, vino, vinagre, especias, aromas, potenciadores de sabor (E-621, E-631, E-627), estabilizante carragenano, emulgente mono y diglicéridos de los ácidos grasos, acidulante ácido cítrico y láctico, colorante caramelo de sulfito amónico. Puede contener trazas de huevo, crustáceos, moluscos, mostaza y pescado.																																																																
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	Valor energético: 1022 kJ / 244 kcal - Grasas: 10,8 g (de las cuales: saturadas: 3,9 g) - Hidratos de carbono: 24 g (de los cuales: azúcares: 2 g) - Proteínas: 12 g - Sal: 1,4 g. Fuente de proteínas.																																																																
RELACIÓN DE ALÉRGENOS: (Según Reglamento (UE) nº 1169/2011)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Alérgeno</th> <th colspan="2">Presencia</th> <th rowspan="2">Trazas (*)</th> </tr> <tr> <th>SI</th> <th>NO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche o derivados (incluida la lactosa)</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Huevos o derivados</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">*</td> </tr> <tr> <td>Cereales que contengan gluten o derivados</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cacahuets o derivados</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Crustáceos o derivados</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">*</td> </tr> <tr> <td>Moluscos o derivados</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">*</td> </tr> <tr> <td>Pescado o derivados</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">*</td> </tr> <tr> <td>Soja o derivados (incluida lecitina)</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Apio o derivados</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mostaza o derivados</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">*</td> </tr> <tr> <td>Sésamo o derivados</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Altramucos o derivados</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Puede contener trazas de los alérgenos relacionados.</p>			Alérgeno	Presencia		Trazas (*)	SI	NO	Leche o derivados (incluida la lactosa)	X			Huevos o derivados		X	*	Cereales que contengan gluten o derivados	X			Cacahuets o derivados				Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados				Crustáceos o derivados		X	*	Moluscos o derivados		X	*	Pescado o derivados		X	*	Soja o derivados (incluida lecitina)	X			Apio o derivados		X		Mostaza o derivados		X	*	Sésamo o derivados		X		Altramucos o derivados		X		Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg	X		
Alérgeno	Presencia		Trazas (*)																																																														
	SI	NO																																																															
Leche o derivados (incluida la lactosa)	X																																																																
Huevos o derivados		X	*																																																														
Cereales que contengan gluten o derivados	X																																																																
Cacahuets o derivados																																																																	
Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados																																																																	
Crustáceos o derivados		X	*																																																														
Moluscos o derivados		X	*																																																														
Pescado o derivados		X	*																																																														
Soja o derivados (incluida lecitina)	X																																																																
Apio o derivados		X																																																															
Mostaza o derivados		X	*																																																														
Sésamo o derivados		X																																																															
Altramucos o derivados		X																																																															
Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg	X																																																																
CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS:	Los productos elaborados cumplen la legislación vigente tanto por sus procesos, como por las materias primas y aditivos que se utilizan.																																																																
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>parámetro</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia en 25 g</td> </tr> </tbody> </table>			parámetro	n	c	m	M	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g																																																					
parámetro	n	c	m	M																																																													
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g																																																														
ENVASADO:	Bolsa de baja densidad transparente de plástico válido para uso alimentario con cierre hermético termosellado.																																																																
DATOS LOGÍSTICOS:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Peso neto envase:</td> <td style="text-align: center;">500 g aprox.</td> <td>Tipo Embalaje</td> <td style="text-align: center;">Caja de Cartón N° 2</td> </tr> <tr> <td>N° Uds por envase:</td> <td style="text-align: center;">19-21</td> <td>N° Envases por embalaje:</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td>Dimensiones envase:</td> <td style="text-align: center;">240x170 mm</td> <td>Dimensiones embalaje:</td> <td style="text-align: center;">375x255x130 mm</td> </tr> </table>			Peso neto envase:	500 g aprox.	Tipo Embalaje	Caja de Cartón N° 2	N° Uds por envase:	19-21	N° Envases por embalaje:	6	Dimensiones envase:	240x170 mm	Dimensiones embalaje:	375x255x130 mm																																																		
Peso neto envase:	500 g aprox.	Tipo Embalaje	Caja de Cartón N° 2																																																														
N° Uds por envase:	19-21	N° Envases por embalaje:	6																																																														
Dimensiones envase:	240x170 mm	Dimensiones embalaje:	375x255x130 mm																																																														
CONDICIONES CONSERVACION:	Conservar en congelación (por debajo de -18°C)																																																																
FECHA CADUCIDAD	18 meses desde la fecha de fabricación en las condiciones de conservación indicadas.																																																																
MODO DE EMPLEO:	Dorar en sartén a fuego medio-fuerte con una gota de aceite, una vez dorado añadir un dedo de agua tibia y tapar hasta que evapore. Acompañar al gusto con salsa de soja o similar.																																																																
ETIQUETADO UNIDAD DE VENTA:	<p>Etiqueta informativa con la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Denominación del producto. - Lista de Ingredientes - Instrucciones de uso para el consumo. - Información nutricional (por 100g) - Contenido neto 																																																																