

	<h1>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</h1>		Documento
			Página 1 de 1
Estado revisión	Modificación	Fecha	Aprobado por:
02	Jonathan Irure	14/09/2023	Lucía López de Aguilera

DENOMINACION	<h2>GYOZA DE PAPADA IBÉRICA CONGELADA (Caja 6x500g)</h2>																																																																		
CLASIFICACION:	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado																																																																		
INGREDIENTES:	Carne de cerdo 42% (magro de cerdo 32% y papada de cerdo ibérico 10%), cebolla, zanahoria, col, puerro, azúcar, agua, sal, aceite de oliva virgen y de girasol <b>soja</b> , lecitina de <b>soja</b> , harina de <b>trigo</b> , <b>gluten de trigo</b> , especias, gelatina, acidulante ácido cítrico, colorante caramelo natural, espesante goma xantana, antioxidantes ascorbato y citrato sódico y conservador benzoato de sodio. Puede contener trazas de leche, huevo, crustáceos, moluscos, pescado, mostaza y sulfitos.																																																																		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	Valor energético: 1383 kJ / 330 kcal - Grasas: 16,6 g (de las cuales: saturadas: 5,2 g) - Hidratos de carbono: 29,6 g (de los cuales: azúcares: 5,6 g) - Proteínas: 14,5 g - Sal: 1,3 g. <b>Fuente de proteínas.</b>																																																																		
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></td><td>X</td><td>*</td></tr> <tr><td>Huevos o derivados</td><td></td><td>X</td><td>*</td></tr> <tr><td>Cereales que contengan gluten o derivados</td><td>X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Cacahuets o derivados</td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados</td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Crustáceos o derivados</td><td></td><td>X</td><td>*</td></tr> <tr><td>Moluscos o derivados</td><td></td><td>X</td><td>*</td></tr> <tr><td>Pescado o derivados</td><td></td><td>X</td><td>*</td></tr> <tr><td>Soja o derivados (incluida lecitina)</td><td>X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Apio o derivados</td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Mostaza o derivados</td><td></td><td>X</td><td>*</td></tr> <tr><td>Sésamo o derivados</td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Altramuces o derivados</td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Anhídrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg</td><td></td><td>X</td><td>*</td></tr> </tbody> </table>				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		X		Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados		X		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		Altramuces o derivados		X		Anhídrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg		X	*	<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		X																																																																	
Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados		X																																																																	
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																																																																	
Altramuces o derivados		X																																																																	
Anhídrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg		X	*																																																																
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:	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>5</td> <td>0</td> <td colspan="2">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>500 g aprox.</td> </tr> <tr> <td>Nº Uds por envase:</td> <td>19-21</td> </tr> <tr> <td>Dimensiones envase:</td> <td>240x170 mm</td> </tr> </table>		Peso neto envase:	500 g aprox.	Nº Uds por envase:	19-21	Dimensiones envase:	240x170 mm	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Tipo Embalaje</td> <td>Caja de Cartón Nº 2</td> </tr> <tr> <td>Nº Envases por embalaje:</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Dimensiones embalaje:</td> <td>375x255x130 mm</td> </tr> </table>		Tipo Embalaje	Caja de Cartón Nº 2	Nº Envases por embalaje:	6	Dimensiones embalaje:	375x255x130 mm																																																			
Peso neto envase:	500 g aprox.																																																																		
Nº Uds por envase:	19-21																																																																		
Dimensiones envase:	240x170 mm																																																																		
Tipo Embalaje	Caja de Cartón Nº 2																																																																		
Nº Envases por embalaje:	6																																																																		
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:	Etiqueta informativa con la siguiente información: - Denominación del producto. - Lista de Ingredientes - Instrucciones de uso para el consumo. - Información nutricional (por 100g) - Contenido neto			- Fecha de caducidad - Código de barras - Nº de Lote. - Condiciones de conservación. - Dirección y N.R.S. del fabricante.																																																															

