

### FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

#### Información general

Nombre del producto	Brochetas de pollo "Yakitori" con salsa. 10 UNIDADES CAJA						
Imagen del producto							
Código de referencia	212515						
Marca	Komichiwa						
Información logística	<table border="1"> <tr> <th>Peso neto (paquete)</th> <th>Peso bruto (paquete)</th> <th>Peso bruto (caja)</th> </tr> <tr> <td>1,0 kg (bolsa de PE)</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </table>	Peso neto (paquete)	Peso bruto (paquete)	Peso bruto (caja)	1,0 kg (bolsa de PE)	-	-
Peso neto (paquete)	Peso bruto (paquete)	Peso bruto (caja)					
1,0 kg (bolsa de PE)	-	-					
Ingredientes	Pollo 64,52%, agua, salsa de soja 5,35% (contiene trigo (gluten) y soja), almidón, azúcar blanco, jarabe de malta, mirin, potenciador del sabor: glutamato monosódico (E621), estabilizantes y regulador de acidez: tripolifosfato sódico (E451), jengibre, vinagre blanco, glucosa, sal refinada, colorante: caramelo (E150), ajo en polvo, espesante: goma xantana (E415), potenciador del sabor: ribonucleótido sódico (E635).						
Alérgenos	Soja y gluten.						
	No contiene Organismos Geneticamente Modificados						
Operador de empresa alimentaria	Fricodan SA						
Dirección del operador de empresa alimentaria	Calle Atenas, 23 29006 Málaga (España)						

#### Vida útil / Condiciones de almacenamiento / Instrucciones de uso

Consumir preferentemente antes de / Fecha de caducidad	Ver en el embalaje.
Condiciones de almacenamiento / Consejos	Mantener congelado. Conservar por debajo de -18°C. Una vez descongelado, no volver a

Fecha de creación: 10/05/2023

Fecha de revisión: 21/03/2025

Índice de revisión:3

	congelar.
Instrucciones de uso	--
Vida útil	24 meses.
Características organolépticas:	
Color	Color salsa de soja.
Aroma	Normal de pollo.
Sabor	Teriyaki.
Olor	Sin olor desagradable.
Textura	Tierna y jugosa.

### Información nutricional

Valores nutricionales por cada 100 g	
Energía	961kJ / 229kcal
Grasas totales	15,1 g
De las cuales saturadas	2,0 g
Carbohidratos	7,5 g
De las cuales azúcares	3,0 g
Proteína	16,0 g
Sal	1,4 g