


FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Información general

Nombre del producto	GYOZAS DE CERDO CONGELADAS 10 UNIDADES CAJA		
Imagen del producto			
Código de referencia	232044		
Marca	AJINOMOTO		
Información logística	Peso neto (1 paquete)	Peso neto (caja)	Peso bruto (caja)
	600 g (Bolsa de plástico (PET + PE))	--	--
Ingredientes	Verduras 31% (col, cebolla), harina de trigo (gluten) , carne de cerdo 19%, agua, grasa de cerdo, sal, pan rallado (harina de trigo (gluten) , sal, levadura), ajo en polvo, gluten de trigo , potenciadores del sabor (E621, E631), salsa de soja (agua, soja , trigo (gluten) , sal), aceite de sésamo , fécula de patata, jengibre en polvo.		
Alérgenos	Trigo (gluten), soja y sésamo. También puede contener trazas de crustáceo, huevo y apio.		
Información nutricional cada 100g	Energía 821kJ/196 kcal; grasas 10,0 g; de las cuales saturadas 4,2 g; carbohidratos 18,0 g; de las cuáles azúcares <0,5 g; fibra 1,7 g; proteína 6,8 g; sal 1,1 g.		
País de origen	Polonia.		
Operador de empresa alimentaria	FRICODAN SA		
	No contiene Organismos Genéticamente Modificados		

Vida útil / Condiciones de almacenamiento / Proceso de elaboración

Consumir preferentemente antes de / Fecha de caducidad	Ver en el embalaje.
Vida útil	18 meses.
Condiciones de almacenamiento / Consejos	Conservar congelado. Conservar a -18°C o menos. Una vez descongelado, no volver a congelar.

Fecha de creación: 21/03/2025

Fecha de revisión: 24/03/2025

Índice de revisión: 1

Modo de empleo	Para obtener mejores resultados, cocínelos congelados. -Fritura en sartén: Verter 1 cucharada de aceite en una sartén y calentar. Añada el producto congelado y fríalo durante 2 minutos. A continuación, vierta 1 taza de agua (unos 60 ml) en la sartén. Hervir durante 2 minutos con la tapa. Quitar la tapa y volver a hervir durante 1 minuto hasta que el agua se evapore. -Fritura profunda: Freír a 170°C- 180°C durante unos 2 minutos 30 segundos. -Hervir: Hervir durante unos 3 minutos 30 segundos en agua hirviendo a fuego lento.
Halal	No.
Kosher	No.
OGM	El producto no está sujeto al etiquetado de OMG, tal y como se define en la normativa europea 1830/2003 y 1829 y sus modificaciones.
Ionización	El producto y sus ingredientes no están ionizados.