

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 90078  
**Denominación comercial:** GYOZA MERLUZA Y LANGOSTINOS (16u)  
**Denominación legal:** Empanadilla de merluza cruda ultracongelada  
**Código EAN caja:** 8424465900781  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitario:** 8424465969467

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 365 días

**Vida útil secundaria:** -

*\*La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

#### > INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

**Conservación:** Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

**Preparación:** Descongelar: -

Fermentar: -

Cocer a: -

**Consejos de preparación recomendados:** Este producto no necesita descongelarse para regenerar. Retirar el producto de la bolsa y marcar en una sartén o plancha con una gota de aceite de oliva por ambas caras. Colocar unos minutos en un cocedero a vapor. También se pueden usar sin el marcado previo en la sartén directamente en el cocedero a vapor. Se recomienda acompañar de una salsa a base de caldo vegetal, soja, jengibre rallado y cilantro fresco picado.

*\*Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Langostinos (langostinos (CRUSTÁCEOS), antioxidante (E223(SULFITOS))), masa (harina de TRIGO, agua, almidón de patata, aceite de arroz, levadura de arroz japones, sal, glucosa, antiaglomerante (E170)), merluza 20%(PESCADO), cebolla, nata (nata (LECHE), estabilizante (E407)), puerro, vino blanco (SULFITOS), aceite de oliva, harina de TRIGO, salsa picante kimchi (agua, azúcar, sirope alta fructosa (maíz\*, patata, batata), sal, pulpa de zanahoria, puré de manzana, vinagre, proteína hidrolizada de SOJA\*, pasta de tomate, potenciador del sabor (E621, E631), Chile, pasta de ajo, ajo en polvo, extracto del alga kelp, extracto de especias, acidulante (E296), espesante (E415), extracto de hongo shiitake, extracto de levadura, shiitake, pasta de jengibre (jengibre, maíz\*, agua), salsa fermentada (TRIGO, levadura, batata, tapioca), extracto de cebolla y colorante (extracto de pimentón), sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), cebollino, pimienta blanca, (\*contiene sirope alta fructosa y pasta de jengibre producidos a partir de maíz modificado genéticamente, \*contiene proteína hidrolizada de SOJA producida a partir de SOJA modificada genéticamente)

**Puede contener trazas de:** Huevo, frutos de cáscara (nueces), apio, mostaza, sésamo, moluscos.

#### > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
<b>Cereales que contienen gluten</b>	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	X	-
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	-	X
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	X	-
<b>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</b>	-	-
<b>Soja y productos a base de soja</b>	X	-
<b>Leche y sus derivados</b> (incluida la lactosa)	X	-
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	-	X
Almendras	-	-
Avellanas	-	-
Nueces	-	X

**Presencia como ingrediente**
**Presencia como traza**

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	X
Mostaza y productos derivados	-	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO <sub>2</sub>	X	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	X

**> VALORES NUTRICIONALES POR 100g**

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	626 kJ	626 kJ
	149 kcal	149 kcal
<b>Grasas</b>	4,8 g	4,8 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	1,6 g	1,6 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	15 g	15 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	1,2 g	1,2 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	0,5 g	0,5 g
<b>Proteínas</b>	11 g	11 g
<b>Sal</b>	0,91 g	0,91 g
<b>Sodio</b>	364 mg	364 mg
<b>Colesterol</b>	-	-

\*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

**> PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS**

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
<b>Peso (g)</b>	120	120	120
- Masa (g)		120	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	-	-	-
<b>Ancho (mm)</b>	-	-	-
<b>Alto (mm)</b>	-	-	-
<b>Peso aproximado producto cocido</b>	-		<b>Peso pack</b> -

\*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

**> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO**

**Color:** Crema

**Olor:** Característico de empanadillas con pasta gyoza, merluza y langostinos

**Sabor:** Característico de empanadillas con pasta gyoza, merlyza y langostinos

**Aspecto:** Empanadilla con pasta gyoza

\*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	-	-	-	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	-	-	-	-
<b><i>Escherichia coli</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Estafilococcus coagulasa +</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Bacillus cereus</i> presuntivo</b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium sulfito-reductores</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<b><i>Salmonella spp</i></b>	1	-	-	*
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	1	-	-	<1,0e2 ufc/g

\*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

## PORCENTAJE GRASA CRUDO

## PORCENTAJE GRASA COCINADO

## INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

### EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	235,00	-	2,00	10,00
Medidas internas (mm)	320x230x135	-	-	-
Medidas externas (mm)	326x236x147	-	0x50x0	150x200x0
Material	KM CD	-	PP	PA+PE
Grosor (mm)	7,00	-	0,04	0,08
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	Transparente
Reciclable*	+	-	+	+

### OTROS EMBALAJES

	816115	816117	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	5,00	4,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	148x210x0	150x160x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PAPEL	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	0,07	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Blanco	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

\*+=Sí / -=No

## PALETIZADO

### Caja



#### Unidades

16

#### Peso neto (kg)

1,92

#### Peso bruto (kg)

2,27

### Palet



#### Cajas/capa

10

#### Capas

11

#### Total cajas

110

#### Peso (kg)

275

#### Altura (m)

1,77

#### Tipo palet

Pallet Chep 80x120 Md

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

### CERTIFICACIONES:

### CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

- Aceite de oliva

## NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 2023/915, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
  - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
  - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.