

Edición: 11/01/2024

Rev.: 01

Fecha Rev.: 03/09/2025

Motivo Rev.: Cambio de ingredientes

N.º RGSEAA

40.14234/M



Código Foster: 50000226

Marca: ASIAN BITES

## NOMBRE DEL PRODUCTO

**GYOZA DE POLLO Y VERDURAS "ASIAN BITES" 18/22gr BOLSA 600gr (CAJA 6 BOLSAS)**



## DATOS DEL PRODUCTO

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Empanadillas de estilo japonés rellenas de pollo y verduras.

### INGREDIENTES

RELLENO (65%) (verduras (33%) (col, cebollino, cebolla, ajo), carne de pollo (15%), agua, proteína de **SOJA** texturizada, sal, aceite de **SÉSAMO** tostado, potenciador del sabor: glutamato monosódico, salsa de **SOJA** (agua, sal, **SOJA**, harina de **TRIGO**, azúcar, maltodextrina), jengibre, fibras vegetales), MASA (35%) (harina de **TRIGO**, agua, aceite de colza, sal).

ORIGEN DEL PRODUCTO: LITUANIA

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	578 kJ/ 137 kcal
Grasas	2,3 g
De las cuales saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	22 g
De los cuales azúcares	1,5 g
Proteínas	6,7 g
Fibra	0,6 g
Sal	0,96 g

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	18 meses
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	-18ºC. Una vez descongelado no volver a congelar
CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)	4770190149846
CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)	4770190149853

## INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN	BOLSA						
ETIQUETADO (IDIOMAS)	Español						
EMBALAJE UNIDAD INTERIOR	Bolsa	Peso neto (kg)	0,6	Unidades/caja:	6	Dimensiones (mm)	240X220X45
EMBALAJE SECUNDARIO	Caja cartón	Peso neto (kg)	3,6	Peso bruto (kg)	4	Dimensiones (mm)	396X196XX163
PALETIZACIÓN	Pallet euro	Cajas/fila	12	N.º Filas	10	N.º Cajas/Pallet	120

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ALÉRGENOS y productos a base de o derivados de los mismos. Reglamento (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011

	PRESENCIA	TRAZAS		PRESENCIA	TRAZAS
GLUTEN	SI		SOJA	SI	
CRUSTÁCEOS	NO	NO	LECHE (incluida la lactosa)	NO	NO
PESCADO	NO	NO	FRUTOS DE CÁSCARA	NO	NO
MOLUSCOS	NO	NO	APIO	NO	NO
HUEVO		SI	SÉSAMO	SI	
CACAHUETES	NO	NO	SULFITOS	NO	NO
ALTRAMUCES	NO	NO	MOSTAZA		SI

### MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

**Dumplings al vapor:** Poner agua en la vaporera y calentar. Cuando el agua hierva, colocar los dumplings en la rejilla de vapor y cocinar al vapor durante **9-12 minutos**.

**Fritos en aceite profundo:** Poner suficiente aceite en una olla para cubrir los dumplings. Calentar a **+160 °C** e introducir los dumplings congelados. Freír durante aproximadamente **3 minutos**.

**Horno:** Cubrir los dumplings con salsa y cocinar en horno precalentado a **+200 °C** durante unos **15 minutos**.

**Cocidos en agua:** Introducir los dumplings en una olla con agua hirviendo y cocinar durante **4-5 minutos**.

**A la plancha (pan-fried):** Engrasar ligeramente una sartén y colocar los dumplings. Cocinar a fuego moderado durante **3-4 minutos** o hasta que la base esté dorada. Añadir un poco de agua y cocer al vapor durante **4 minutos** adicionales.

**Freidora de aire (air fryer):** Hornear durante **8-12 minutos a 160 °C-180 °C**, agitando la cesta a mitad de la cocción.

**A la parrilla (grill):** Descongelar los dumplings antes de usarlos. Cocinar a fuego moderado durante **6-8 minutos**.

**Dumplings al vapor con vaporera Dim Sum (bambú):** Colocar los dumplings en la vaporera de bambú. Poner agua en una olla y calentar. Cuando el agua hierva, colocar la vaporera tapada sobre la olla y cocinar al vapor durante **7-8 minutos**.

**Microondas:** Colocar los dumplings en un recipiente apto con agua (deben quedar completamente cubiertos). En microondas estándar de **700W**, calentar durante **5-6 minutos**

**DECLARACIÓN OMG:** Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 relativos a la trazabilidad y el etiquetado de los OMG

	SI	NO
El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente		<b>X</b>
<b>RADIACIONES IONIZANTES</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
El producto contiene ingrediente/s susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes		<b>X</b>

Nuestra compañía cuenta con un departamento de calidad e I+D. Además, brinda el apoyo de nuestro Departamento Técnico para establecer las mejores condiciones de nuestros productos, teniendo en cuenta las necesidades de nuestros clientes, y para ofrecer asesoramiento en el cumplimiento de las normativas actuales.

Esta ficha pertenece a Foster Food España S.A. y es válida hasta que se realice una actualización posterior. Por favor, consulte la versión actual.