

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 15/01/2024

Rev.: 01

Fecha Rev.: 02/09/2025

Motivo Rev.: Cambio de ingredientes

N.º RGSEAA

40.14234/M



Código Foster: 50000228

Marca: ASIAN BITES

NOMBRE DEL PRODUCTO

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



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Empanadillas estilo japonés rellenas de carne de cerdo y verduras.

INGREDIENTES

RELLENO (65%) (verduras (28%) (col, cebolla), carne de cerdo (20%), agua, manteca de cerdo (2%), caldo (sal, maltodextrina, extractos de levadura, cebolla en polvo, zanahoria en polvo, aceite de girasol, dextrosa, regulador de acidez: ácido cítrico, aroma natural, colorante: curcumina), almidón modificado, proteína de **SOJA** texturizada, pan rallado (harina de **ARROZ**, harina de **MAÍZ**, almidón de **MAÍZ**, sal, dextrosa), sal, aceite de **SÉSAMO** tostado, azúcar, potenciador del sabor: glutamato monosódico, jengibre), MASA (35%) (harina de **TRIGO**, agua, aceite de colza, sal).

ORIGEN DEL PRODUCTO:

LITUANIA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	785 kJ/ 187 kcal
Grasas	7,1 g
De las cuales saturadas	2,4 g
Hidratos de carbono	24,0 g
De los cuales azúcares	1,6 g
Proteínas	6,6 g
Sal	1,1 g

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO

18 meses

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

-18°C, una vez descongelado no volver a congelar

CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)

4770190149839

CÓDIGO DE BARRAS CAJA (EAN-13)

4770190149822

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)

396x196x163

PALETIZACIÓN

Pallet euro

Cajas/fila

12

N.º Filas

10

N.º Cajas/Pallet

120

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ALÉGENOS 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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: Tamaño y forma uniformes, promedio de 18 a 22 g

Coloración: Específico para este producto, amarillo claro.

Sabor: Específico de este producto, fresco

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

X

RADIACIONES IONIZANTES	SI	NO
------------------------	----	----

El producto contiene ingrediente/s susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes

X

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.