

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
BEEF CHUNKS	8,0527875604390E+12				

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO					CONSERVAZIONE				
Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale						In sacchetti chiusi, in luogo fresco e asciutto				
165	12	1080	90	178200										
CONTENITORE PRIMARIO			CONTENITORE SECONDARIO		ITALIANO					SCADENZA				
Sacchetto			Scatolone in cartone							24 mesi				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO														
Preparazione alimentare vegana a base di proteine vegetali										Marinare o condire il prodotto secondo i propri gusti. Scaldare l'olio vegetale in una padella. Friggere per 3-5 minuti fino a quando il colore non sarà dorato.				

INGREDIENTI									
Estruso di proteine di soia (acqua, proteine di soia 35%, fibra vegetale, zucchero bruciato), olio di girasole, aromi naturali, estratti di lievito, condimento a base di sale, pepe, estratti, condimento a base di sale, pepe.									

VALORI NUTRIZIONALI			
Valori medi espressi per 100 g di prodotto			
UMIDITA'			
SOSTANZA SECCA			
GRASSI	8,2		
PROTEINE	23,6		
CARBOIDRATI	6		
SALE (equivalente di sodio)	1,7		
Kcal	199		
KJOULE	816		
CENERI			
PH			
NaCl			
MINERALI (FERRO)			
FIBRE ALIMENTARI	0		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA MICROBICA TOTALE				
COLIFORMI TOTALI	< 1x10 ³			
COLIFORMI FECALI				
ESCHERICHIA COLI	< 1x10 ²			
STAFILOCOCCO AUREUS				
SALMONELLA	Assente in 25 g			
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g			
MUFFE E LIEVITI				
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

NOTE TECNICHE				

LOGISTIC INFORMATION				
Size in Kg	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet
2	4	220	55	440
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK		
Plastic bag		Carton box		
DESCRIPTION OF PRODUCT				
Vegan food based on plant proteins				

STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS				
In sealed bags, in a cool, dry place				
SHELF LIFE				
24 months				
TO CONSUME				
Marinate or season the product according to your taste. Heat vegetable oil in a pan. Fry for 3-5 minutes until the color is golden brown.				

INGREDIENTS									
Extruded of soy proteins (water, soy proteins 35%, vegetable fiber, burnt sugar), sunflower oil, natural flavours, yeast extracts, salt based condiment, pepper.									

NUTRITIONAL VALUES			
Average values expressed in 100 g of product			
MOISTURE			
DRY MATTER			
FAT	8,2		
PROTEIN	23,6		
CARBOHIDRATE	6		
SALT (equivalent of SODIUM)	1,7		
Kcal	199		
KJOULE	816		
ASH CONTENT			
PH			
NaCl			
MINERALS (IRON)			
FIBRE	0		

BIOLOGICAL PARAMETERS				
TOTAL MICROBIC CHARGE	< 1x10 ³			
TOTAL COLIFORM				
FECAL COLIFORM				
ESCHERICHIA COLI	< 1x10 ²			
STAFILOCOCCUS AUREUS				
SALMONELLA	Undetected in 25 g			
LISTERIA MONOCYTOGENES	Undetected in 25 g			
MOULD AND YEAST	0			
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

TECHNICAL NOTES				