

**SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications**



<b>PRODOTTO</b> PRODUCT NAME	<b>CODICE EAN</b> EAN CODE	<b>CODICE DOGANALE</b> CUSTOMS TARIFF CODE	<b>DATA</b> DATE	<b>REVISIONE N°</b> REVISION N°	<b>N°SCHEDA</b> N°SHEET
<b>BEEF CHUNKS NATURE</b>	<b>8,05279E+12</b>				

<b>INFORMAZIONI LOGISTICA</b>					<b>CONSERVAZIONE</b>				
Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale	In sacchetti chiusi, in luogo fresco e asciutto				
20	1	30	30	600					
<b>CONTENITORE PRIMARIO</b>			<b>CONTENITORE SECONDARIO</b>		<b>SCADENZA</b>				
Sacchetto			Scatolone in cartone		<b>24 mesi</b>				
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>					<b>METODO DI CONSUMO</b>				
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.				

ITALIANO

<b>INGREDIENTI</b>									
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.									

<b>VALORI NUTRIZIONALI</b> 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		

ITALIANO

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

<b>NOTE TECNICHE</b>			

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

ENGLISH

<b>STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS</b>			
In sealed bags, in a cool, dry place			
<b>SHELF LIFE</b>			
<b>24 months</b>			
<b>TO CONSUME</b>			
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.			

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

<b>NUTRITIONAL VALUES</b> 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		

ENGLISH

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

<b>TECHNICAL NOTES</b>			