

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	8,05279E+12				

INFORMAZIONI LOGISTICA					CONSERVAZIONE				
Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale	In sacchetti chiusi, in luogo fresco e asciutto				
2	5	160	32	320	SCADENZA				
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO			24 mesi				
Sacchetto		Scatolone in cartone			METODO DI CONSUMO				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO					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.				
Preparazione alimentare vegana a base di proteine vegetali									

ITALIANO

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					CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'					CARICA MICROBICA TOTALE				
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI TOTALI	< 1x10 ³			
GRASSI	8,2				COLIFORMI FECALI				
PROTEINE	23,6				ESCHERICHIA COLI	< 1x10 ²			
CARBOIDRATI	6				STAFILOCOCCO AUREUS				
SALE (equivalente di sodio)	1,7				SALMONELLA	Assente in 25 g			
Kcal	199				LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g			
KJOULE	816				MUFFE E LIEVITI				
CENERI					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					NOTE TECNICHE				
MINERALI (FERRO)									
FIBRE ALIMENTARI	0								

ITALIANO

LOGISTIC INFORMATION					STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS				
Size in Kg	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet	In sealed bags, in a cool, dry place				
2	5	160	32	320	SHELF LIFE				
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK			24 months				
Plastic bag		Carton box			TO CONSUME				
DESCRIPTION OF PRODUCT					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.				
Vegan food based on plant proteins									

ENGLISH

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					BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE					TOTAL MICROBIC CHARGE	< 1x10 ³			
DRY MATTER					TOTAL COLIFORM				
FAT	8,2				FECAL COLIFORM				
PROTEIN	23,6				ESCHERICHIA COLI	< 1x10 ²			
CARBOHYDRATE	6				STAFILOCOCCUS AUREUS				
SALT (equivalent of SODIUM)	1,7				SALMONELLA	Undetected in 25 g			
Kcal	199				LISTERIA MONOCYTOGENES	Undetected in 25 g			
KJOULE	816				MOULD AND YEAST	0			
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					TECHNICAL NOTES				
MINERALS (IRON)									
FIBRE	0								

ENGLISH