

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 FLAVOR BURGER (100g x2)	8052787562433				

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				
15	1	30	30	450					
CONTENITORE PRIMARIO			CONTENITORE SECONDARIO		SCADENZA				
Sacchetto			Scatolone in cartone		24 mesi				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO					METODO DI CONSUMO				
Preparazione alimentare vegana a base di proteine vegetali					Scaldare l'olio vegetale in una padella. Friggere per 3-5 minuti fino a quando il colore non sarà dorato.				

ITALIANO

INGREDIENTI									
Acqua, proteine di soia concentrate, olio vegetale (girasole, cocco), aroma naturale, proteine di soia isolate, stabilizzante: metilcellulosa, amido (patata, tapioca), lievito secco, fibre vegetali (pisello, bambù, agrumi, psillio, carota), zucchero bruciato, sale.									

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto					CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'					CARICA MICROBICA TOTALE				
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI TOTALI	< 1x10 ³			
GRASSI	11				COLIFORMI FECALI				
PROTEINE	17				ESCHERICHIA COLI	< 1x10 ²			
CARBOIDRATI	10				STAFILOCOCCO AUREUS				
SALE (equivalente di sodio)	1,8				SALMONELLA	Assente in 25 g			
Kcal	208				LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g			
KJOULE	872				MUFFE E LIEVITI				
CENERI					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					NOTE TECNICHE				
MINERALI (FERRO)									
FIBRE ALIMENTARI	2,2								

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				
15	1	30	30	450					
PRIMARY PACK			SECONDARY PACK		SHELF LIFE				
Plastic bag			Carton box		24 months				
DESCRIPTION OF PRODUCT					TO CONSUME				
Vegan food based on plant proteins					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.				

ENGLISH

INGREDIENTS									
Water, concentrated soy protein, vegetable oil (sunflower, coconut), natural flavouring, isolated soy protein, stabiliser: methylcellulose, starch (potato, tapioca), dried yeast, vegetable fibre (pea, bamboo, citrus, psyllium, carrot), burnt sugar, salt.									

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product					BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE					TOTAL MICROBIC CHARGE				
DRY MATTER					TOTAL COLIFORM	< 1x10 ³			
FAT	11				FECAL COLIFORM				
PROTEIN	17				ESCHERICHIA COLI	< 1x10 ²			
CARBOHYDRATE	10				STAFILOCOCCUS AUREUS				
SALT (equivalent of SODIUM)	1,8				SALMONELLA	Undetected in 25 g			
Kcal	354				LISTERIA MONOCYTOGENES	Undetected in 25 g			
KJOULE	872				MOULD AND YEAST	0			
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					TECHNICAL NOTES				
MINERALS (IRON)	0								
FIBRE	2,2								

ENGLISH