

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
CHUNKS NATURE	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				SCADENZA				
Sacchetto		Scatolone in cartone				24 mesi				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO					METODO DI CONSUMO					
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), olio di girasole, aromi naturali, estratti di lievito, sale.									

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto			
UMIDITA'			
SOSTANZA SECCA			
GRASSI	7,8		
PROTEINE	24,3		
CARBOIDRATI	5,4		
SALE (equivalente di sodio)	1,9		
Kcal	196		
KJOULE	805		
CENERI			
PH			
NaCl			
MINERALI (FERRO)			
FIBRE ALIMENTARI	2,2		

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), sunflower oil, natural flavours, yeast extracts, salt.									

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product			
MOISTURE			
DRY MATTER			
FAT	7,8		
PROTEIN	24,3		
CARBOHIDRATE	5,4		
SALT (equivalent of SODIUM)	1,9		
Kcal	354		
KJOULE	805		
ASH CONTENT			
PH			
NaCl			
MINERALS (IRON)	0		
FIBRE	2,2		

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				