

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					

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	4	220	55	440	SCADENZA				
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO			12 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									
Acqua, proteine di pisello, fibre di pisello, olio di colza, vitamina B12									

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto					CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'					CARICA MICROBICA TOTALE				
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI TOTALI				
GRASSI	2,9				COLIFORMI FECALI				
PROTEINE	24,2				ESCHERICHIA COLI				
CARBOIDRATI	2,1				STAFILOCOCCO AUREUS				
SALE (equivalente di sodio)	0,8				SALMONELLA				
Kcal	151				LISTERIA MONOCYTOGENES				
KJOULE	634				MUFFE E LIEVITI				
CENERI					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					NOTE TECNICHE				
MINERALI (FERRO)	5,1								
FIBRE ALIMENTARI	1,25								

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	4	220	55	440	SHELF LIFE				
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK			12 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									
Water, pea protein, pea fiber, rapeseed oil, vitamin B12									

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product					BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE					TOTAL MICROBIC CHARGE	0			
DRY MATTER					TOTAL COLIFORM	0			
FAT	2,9				FECAL COLIFORM	0			
PROTEIN	24,2				ESCHERICHIA COLI	0			
CARBOHYDRATE	2,1				STAFILOCOCCUS AUREUS	0			
SALT (equivalent of SODIUM)	0,8				SALMONELLA	0			
Kcal	354				LISTERIA MONOCYTOGENES	0			
KJOULE	634				MOULD AND YEAST	0			
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					TECHNICAL NOTES				
MINERALS (IRON)	5,1								
FIBRE	1,25								

ENGLISH