

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
CHICKEN FLAVOR SCHNITZEL (2x135g)	8052787562686				

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	2	64	32	128					
CONTENITORE PRIMARIO			CONTENITORE SECONDARIO		SCADENZA				
Sacchetto			Scatolone in cartone		24 mesi				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO					METODO DI CONSUMO				
Preparazione alimentare surgelata a base di proteine di soia panata e prefritta					Friggere in olio caldo				

ITALIANO

INGREDIENTI
Preparazione alimentare (acqua, proteine concentrate di soia, proteine isolate di soia, olio di semi di girasole, colorante, carbonato di calcio, aromi naturali, stabilizzante, metilcellulosa, fibre vegetali (pisello, bambù, agrumi, psyllium), amido (patata, tapioca), estratti di lievito, sale, miscela di piante aromatiche e spezie, panatura 30% (farina di frumento, sale, lievito di birra, paprika in polvere, curcuma in polvere), pastella (acqua, farina di frumento, sale), olio di semi di girasole.

VALORI NUTRIZIONALI	
Valori medi espressi per 100 g di prodotto	
UMIDITA'	
SOSTANZA SECCA	
GRASSI	7,9
PROTEINE	7,8
CARBOIDRATI	31,9
SALE (equivalente di sodio)	2,06
Kcal	233
KJOULE	980
CENERI	
PH	
NaCl	
MINERALI (FERRO)	1,3
FIBRE ALIMENTARI	1,6

ITALIANO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
CARICA MICROBICA TOTALE	< 1x10 ⁶
COLIFORMI TOTALI	
COLIFORMI FECALI	
ESCHERICHIA COLI	< 1x10 ²
STAFILOCOCCO AUREUS	< 1x10 ²
SALMONELLA	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	3 UC su 5 UC < 110 ufc/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	2	64	32	128
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK		
Plastic bag		Carton box		
DESCRIPTION OF PRODUCT				
Frozen soy protein food preparation breaded and pre-fried				

ENGLISH

STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS	
In sealed bags, in a cool, dry place	
SHELF LIFE	
24 months	
TO CONSUME	
Fry in hot oil	

INGREDIENTS
Food preparation (water, soy protein concentrate, soy protein isolate, sunflower seed oil, coloring: calcium carbonate, natural flavors, stabilizer: methylcellulose, plant fibers (pea, bamboo, citrus, psyllium), starch (potato, tapioca), yeast extracts, salt, mixture of herbs and spices, breadcrumbs 30% (wheat flour, salt, brewer's yeast, paprika powder, turmeric powder), batter (water, wheat flour, salt), sunflower oil.

NUTRITIONAL VALUES	
Average values expressed in 100 g of product	
MOISTURE	
DRY MATTER	
FAT	7,9
PROTEIN	7,8
CARBOHIDRATE	31,9
SALT (equivalent of SODIUM)	2,06
Kcal	354
KJOULE	980
ASH CONTENT	
PH	
NaCl	
MINERALS (IRON)	1,3
FIBRE	1,6

ENGLISH

BIOLOGICAL PARAMETERS	
TOTAL MICROBIC CHARGE	< 1x10 ⁶
TOTAL COLIFORM	#RIF!
FECAL COLIFORM	0
ESCHERICHIA COLI	< 1x10 ²
STAFILOCOCCUS AUREUS	< 1x10 ²
SALMONELLA	Undetected in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	3 UC su 5 UC < 110 ufc/g
MOULD AND YEAST	0
BACILLUS CEREUS	
MICROBICA PLATE COUNT	

TECHNICAL NOTES