

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 (100g x2)					

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					Impanatura vegana: tamponare la cotoletta scongelata e ricoprirla di farina. Immergere in una pastella (1 parte di farina, 2 parti di acqua), scolare e passare nel pangrattato. Friggere in olio caldo (180 - 190°C) per 45 - 90 secondi.	
Preparazione alimentare vegana a base di proteine vegetali						

ITALIANO

INGREDIENTI					
Acqua, proteine vegetali 18% (piselli, girasole, avena), farina di frumento, fibre di piselli, fibre di agrumi, olio di colza, spezie, lievito, vitamina B12.					

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto				CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
UMIDITA'				CARICA MICROBICA TOTALE			
SOSTANZA SECCA				COLIFORMI TOTALI			
GRASSI	10			COLIFORMI FECALI			
PROTEINE	18			ESCHERICHIA COLI			
CARBOIDRATI	16			STAFILOCOCCO AUREUS			
SALE (equivalente di sodio)	1,4			SALMONELLA			
Kcal	226			LISTERIA MONOCYTOGENES			
KJOULE	946			MUFFE E LIEVITI			
CENERI				BACILLUS CEREUS			
PH				MICROBICA PLATE COUNT			
VITAMINA B12	0,25 µg			NOTE TECNICHE			
MINERALI (FERRO)	3 mg						
FIBRE ALIMENTARI	5,1						

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					Vegan breeding: dab thawed cutlet and cover with flour. Dip in a batter (1 part flour, 2 parts water), drain and coat in breadcrumbs. Fry in hot oil (180- 190°C) for 45 - 90 sec.		
Vegan food based on plant proteins							

ENGLISH

INGREDIENTS					
Water, vegetable protein 18% (peas, sunflower, oats), wheat flour, pea fibre, citrus fibre, rapeseed oil, spices, yeast, 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	10			FECAL COLIFORM	0		
PROTEIN	18			ESCHERICHIA COLI	0		
CARBOHYDRATE	16			STAFILOCOCCUS AUREUS	0		
SALT (equivalent of SODIUM)	1,4			SALMONELLA	0		
Kcal	226			LISTERIA MONOCYTOGENES	0		
KJOULE	946			MOULD AND YEAST	0		
ASH CONTENT				BACILLUS CEREUS			
PH				MICROBICA PLATE COUNT			
VITAMIN B12	0,25 µg			TECHNICAL NOTES			
MINERALS (IRON)	3 mg						
FIBRE	5,1						

ENGLISH