

**SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications**



<b>PRODOTTO</b> PRODUCT NAME	<b>CODICE EAN</b> EAN CODE	<b>CODICE DOGANALE</b> CUSTOMS TARIFF CODE	<b>DATA</b> DATE	<b>REVISIONE N°</b> REVISION N°	<b>N°SCHEDA</b> N°SHEET
<b>CHICKEN FLAVOR BURGER (100g x2)</b>	<b>8052787562433</b>				

<b>INFORMAZIONI LOGISTICA</b>					<b>CONSERVAZIONE</b>				
Peso in kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale	In sacchetti chiusi, in luogo fresco e asciutto				
1,5	5	160	32	240					
<b>CONTENITORE PRIMARIO</b>			<b>CONTENITORE SECONDARIO</b>		<b>SCADENZA</b>				
Sacchetto			Scatolone in cartone		<b>24 mesi</b>				
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>					<b>METODO DI CONSUMO</b>				
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

<b>INGREDIENTI</b>									
Acqua, proteine concentrate di soia, olio vegetale (girasole, cocco), proteine isolate di soia, fibre vegetali (pisello, bambù, agrumi, psillio), aroma naturale, stabilizzante: metilcellulosa, amido (patata, tapioca), estratti di lievito, erbe e spezie miste, sale.									

<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>			
Valori medi espressi per 100 g di prodotto			
UMIDITA'			
SOSTANZA SECCA			
GRASSI	11		
PROTEINE	17		
CARBOIDRATI	10		
SALE (equivalente di sodio)	1,8		
Kcal	208		
KJOULE	872		
CENERI			
PH			
NaCl			
MINERALI (FERRO)			
FIBRE ALIMENTARI	2,2		

ITALIANO

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>				
CARICA MICROBICA TOTALE				
COLIFORMI TOTALI	< 1x10 <sup>3</sup>			
COLIFORMI FECALI				
ESCHERICHIA COLI	< 1x10 <sup>2</sup>			
STAFILOCOCCO AUREUS				
SALMONELLA	Assente in 25 g			
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g			
MUFFE E LIEVITI				
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

**NOTE TECNICHE**

<b>LOGISTIC INFORMATION</b>				
Size in Kg	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet
1,5	5	160	32	240
<b>PRIMARY PACK</b>		<b>SECONDARY PACK</b>		
Plastic bag		Carton box		
<b>DESCRIPTION OF PRODUCT</b>				
Vegan food based on plant proteins				

ENGLISH

<b>STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS</b>				
In sealed bags, in a cool, dry place				
<b>SHELF LIFE</b>				
<b>24 months</b>				
<b>TO CONSUME</b>				
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.				

<b>INGREDIENTS</b>									
Water, concentrated soy protein, vegetable oil (sunflower, coconut), isolated soy protein, vegetable fibre (pea, bamboo, citrus, psyllium), natural flavouring, stabiliser: methylcellulose, starch (potato, tapioca), yeast extracts, mixed herbs and spices, salt.									

<b>NUTRITIONAL VALUES</b>			
Average values expressed in 100 g of product			
MOISTURE			
DRY MATTER			
FAT	11		
PROTEIN	17		
CARBOHIDRATE	10		
SALT (equivalent of SODIUM)	1,8		
Kcal	354		
KJOULE	872		
ASH CONTENT			
PH			
NaCl			
MINERALS (IRON)	0		
FIBRE	2,2		

ENGLISH

<b>BIOLOGICAL PARAMETERS</b>				
TOTAL MICROBIC CHARGE				
TOTAL COLIFORM	< 1x10 <sup>3</sup>			
FECAL COLIFORM				
ESCHERICHIA COLI	< 1x10 <sup>2</sup>			
STAFILOCOCCUS AUREUS				
SALMONELLA	Undetected in 25 g			
LISTERIA MONOCYTOGENES	Undetected in 25 g			
MOULD AND YEAST	0			
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

**TECHNICAL NOTES**