

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 BURGER (100g x2)	8052787562433				

INFORMAZIONI LOGISTICA					CONSERVAZIONE				
Peso in g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale	In sacchetti chiusi, in luogo fresco e asciutto				
0,2	12	1080	90	216					
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					Scaldare l'olio vegetale in una padella. Friggere per 3-5 minuti fino a quando il colore non sarà dorato.				

ITALIANO

INGREDIENTI									
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.									

VALORI NUTRIZIONALI			
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

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			

LOGISTIC INFORMATION				
Size in Kg	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet
0,2	12	1080	90	216
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK		
Plastic bag		Carton box		
DESCRIPTION OF PRODUCT				
Vegan food based on plant proteins				

ENGLISH

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									
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.									

NUTRITIONAL VALUES			
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

BIOLOGICAL PARAMETERS			
TOTAL MICROBIC CHARGE			
TOTAL COLIFORM	< 1x10 ³		
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			