

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 BBQ | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|-------------------|-------------------|-------------------------------|----------------|--|--|--|--|--|
| 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 | | | | | |
| CONTENITORE PRIMARIO | | | CONTENITORE SECONDARIO | | SCADENZA | | | | |
| Sacchetto | | | Scatolone in cartone | | 12 mesi | | | | |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | | | | | METODO DI CONSUMO | | | | |
| Preparazione alimentare vegana a base di proteine vegetali | | | | | Cuocere in padella con un filo d'olio per 3-5 minuti fino a raggiungere la doratura desiderata | | | | |

ITALIANO

| | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| INGREDIENTI | | | | | | | | | |
| Acqua, proteine vegetali (piselli, girasole, avena), pomodori, aceto di mele, fibre di pisello, concentrato di succo di mela, cipolle, olio di colza, zucchero di canna, aceto di vino bianco, semi di senape, spezie, pepe nero, aglio, sale, amido di mais, lievito, vitamina B12 | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto | | | | | CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | | | | |
| UMIDITA' | | | | | CARICA MICROBICA TOTALE | | | | |
| SOSTANZA SECCA | | | | | COLIFORMI TOTALI | | | | |
| GRASSI | 3,6 | | | | COLIFORMI FECALI | | | | |
| PROTEINE | 17,6 | | | | ESCHERICHIA COLI | | | | |
| CARBOIDRATI | 8,5 | | | | STAFILOCOCCO AUREUS | | | | |
| SALE (equivalente di sodio) | 1,8 | | | | SALMONELLA | | | | |
| Kcal | 145 | | | | LISTERIA MONOCYTOGENES | | | | |
| KJOULE | 608 | | | | MUFFE E LIEVITI | | | | |
| CENERI | | | | | BACILLUS CEREUS | | | | |
| PH | | | | | MICROBICA PLATE COUNT | | | | |
| NaCl | | | | | NOTE TECNICHE | | | | |
| MINERALI (FERRO) | 3,7 | | | | | | | | |
| FIBRE ALIMENTARI | 4,1 | | | | | | | | |

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 | | | | | |
| PRIMARY PACK | | | SECONDARY PACK | | SHELF LIFE | | | | |
| Plastic bag | | | Carton box | | 12 months | | | | |
| DESCRIPTION OF PRODUCT | | | | | TO CONSUME | | | | |
| Vegan food based on plant proteins | | | | | Cook in a frying pan with a little oil for 3-5 minutes until the desired browning is reached | | | | |

ENGLISH

| | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| INGREDIENTS | | | | | | | | | |
| Water, vegetable protein (peas, sunflower, oats), tomatoes, apple vinegar, pea fiber, apple juice concentrate, onions, canola oil, brown sugar, white wine vinegar, mustard seed, spices, black pepper, garlic, salt, corn starch, 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 | 3,6 | | | | FECAL COLIFORM | 0 | | | |
| PROTEIN | 17,6 | | | | ESCHERICHIA COLI | 0 | | | |
| CARBOHYDRATE | 8,5 | | | | STAFILOCOCCUS AUREUS | 0 | | | |
| SALT (equivalent of SODIUM) | 1,8 | | | | SALMONELLA | 0 | | | |
| Kcal | 354 | | | | LISTERIA MONOCYTOGENES | 0 | | | |
| KJOULE | 608 | | | | MOULD AND YEAST | 0 | | | |
| ASH CONTENT | | | | | BACILLUS CEREUS | | | | |
| PH | | | | | MICROBICA PLATE COUNT | | | | |
| NaCl | | | | | TECHNICAL NOTES | | | | |
| MINERALS (IRON) | 3,7 | | | | | | | | |
| FIBRE | 4,1 | | | | | | | | |

ENGLISH