

**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>CHUNKS CHIMICHURRI</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				
2	4	220	55	440					
<b>CONTENITORE PRIMARIO</b>			<b>CONTENITORE SECONDARIO</b>		<b>SCADENZA</b>				
Sacchetto			Scatolone in cartone		<b>12 mesi</b>				
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>					<b>METODO DI CONSUMO</b>				
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

<b>INGREDIENTI</b>									
Acqua, proteine vegetali (piselli, girasole, avena), olio di colza, fibre di piselli, succo di limone, aceto di vino bianco erbe aromatiche, spezie, sale, amido di mais, lievito, vitamina B12									

<b>VALORI NUTRIZIONALI</b> Valori medi espressi per 100 g di prodotto					<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>				
UMIDITA'					CARICA MICROBICA TOTALE				
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI TOTALI				
GRASSI	14,2				COLIFORMI FECALI				
PROTEINE	18,5				ESCHERICHIA COLI				
CARBOIDRATI	3,7				STAFILOCOCCO AUREUS				
SALE (equivalente di sodio)	1,8				SALMONELLA				
Kcal	226				LISTERIA MONOCYTOGENES				
KJOULE	939				MUFFE E LIEVITI				
CENERI					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					<b>NOTE TECNICHE</b>				
MINERALI (FERRO)	4								
FIBRE ALIMENTARI	4,4								

ITALIANO

<b>LOGISTIC INFORMATION</b>					<b>STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS</b>				
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					
<b>PRIMARY PACK</b>			<b>SECONDARY PACK</b>		<b>SHELF LIFE</b>				
Plastic bag			Carton box		<b>12 months</b>				
<b>DESCRIPTION OF PRODUCT</b>					<b>TO CONSUME</b>				
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

<b>INGREDIENTS</b>									
Water, vegetable protein (peas, sunflower, oats), canola oil, pea fiber, lemon juice, white wine vinegar herbs, spices, salt, corn starch, yeast, vitamin B12									

<b>NUTRITIONAL VALUES</b> Average values expressed in 100 g of product					<b>BIOLOGICAL PARAMETERS</b>				
MOISTURE					TOTAL MICROBIC CHARGE	0			
DRY MATTER					TOTAL COLIFORM	0			
FAT	14,2				FECAL COLIFORM	0			
PROTEIN	18,5				ESCHERICHIA COLI	0			
CARBOHYDRATE	3,7				STAFILOCOCCUS AUREUS	0			
SALT (equivalent of SODIUM)	1,8				SALMONELLA	0			
Kcal	354				LISTERIA MONOCYTOGENES	0			
KJOULE	939				MOULD AND YEAST	0			
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					<b>TECHNICAL NOTES</b>				
MINERALS (IRON)	4								
FIBRE	4,4								

ENGLISH