

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 CHIMICHURRI					

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				
0,4	36	1080	30	432	SCADENZA				
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO			12 mesi				
Sacchetto		Scatolone in cartone			METODO DI CONSUMO				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO					Cuocere in padella con un filo d'olio per 3-5 minuti fino a raggiungere la doratura desiderata				
Preparazione alimentare vegana a base di proteine vegetali									

ITALIANO

INGREDIENTI									
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									

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto					CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
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					NOTE TECNICHE				
MINERALI (FERRO)	4								
FIBRE ALIMENTARI	4,4								

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				
0,4	36	1080	30	432	SHELF LIFE				
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK			12 months				
Plastic bag		Carton box			TO CONSUME				
DESCRIPTION OF PRODUCT					Cook in a frying pan with a little oil for 3-5 minutes until the desired browning is reached				
Vegan food based on plant proteins									

ENGLISH

INGREDIENTS									
Water, vegetable protein (peas, sunflower, oats), canola oil, pea fiber, lemon juice, white wine vinegar herbs, spices, 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	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					TECHNICAL NOTES				
MINERALS (IRON)	4								
FIBRE	4,4								

ENGLISH