

**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 KEBAB</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>SCADENZA</b>				
<b>CONTENITORE PRIMARIO</b>		<b>CONTENITORE SECONDARIO</b>			<b>12 mesi</b>				
Sacchetto		Scatolone in cartone			<b>METODO DI CONSUMO</b>				
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>					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

<b>INGREDIENTI</b>									
Acqua, proteine di piselli 26%, olio di colza, fibre di piselli, spezie, sale, 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	13				COLIFORMI FECALI				
PROTEINE	20				ESCHERICHIA COLI				
CARBOIDRATI	2,6				STAFILOCOCCO AUREUS				
SALE (equivalente di sodio)	1,5				SALMONELLA				
Kcal	218				LISTERIA MONOCYTOGENES				
KJOULE	908				MUFFE E LIEVITI				
CENERI					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
Vitamina B12	1 µg				<b>NOTE TECNICHE</b>				
MINERALI (FERRO)	4 mg								
FIBRE ALIMENTARI	4,2								

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>SHELF LIFE</b>				
<b>PRIMARY PACK</b>		<b>SECONDARY PACK</b>			<b>12 months</b>				
Plastic bag		Carton box			<b>TO CONSUME</b>				
<b>DESCRIPTION OF PRODUCT</b>					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

<b>INGREDIENTS</b>									
Water, pea protein 26%, rapeseed oil, pea fibre, spices, salt, 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	13				FECAL COLIFORM	0			
PROTEIN	20				ESCHERICHIA COLI	0			
CARBOHYDRATE	2,6				STAFILOCOCCUS AUREUS	0			
SALT (equivalent of SODIUM)	1,5				SALMONELLA	0			
Kcal	218				LISTERIA MONOCYTOGENES	0			
KJOULE	908				MOULD AND YEAST	0			
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
Vitamin B12	1 µg				<b>TECHNICAL NOTES</b>				
MINERALS (IRON)	4 mg								
FIBRE	4,2								

ENGLISH