

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 KEBAB					

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					
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 di piselli 26%, olio di colza, fibre di piselli, spezie, sale, lievito, vitamina B12.									

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto					CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
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				NOTE TECNICHE				
MINERALI (FERRO)	4 mg								
FIBRE ALIMENTARI	4,2								

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					
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, pea protein 26%, rapeseed oil, pea fibre, spices, salt, 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	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				TECHNICAL NOTES				
MINERALS (IRON)	4 mg								
FIBRE	4,2								

ENGLISH