

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 LEMON AND HERBS					

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	SCADENZA				
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO			24 mesi				
Sacchetto		Scatolone in cartone			METODO DI CONSUMO				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO					Unire la miscela in polvere ad una miscela di acqua e olio, lasciar idratare il composto, formare i burger e cuocerli.				
Premiscela in polvere per la preparazione di hamburger a base vegetale									

ITALIANO

INGREDIENTI									
Acqua, proteine di pisello, marinatura (olio di colza, succo di limone 11,2%, senape (acqua, semi di senape, aceto, sale, spezie), spezie, sale, erbe aromatiche 3,1% (rosmarino, timo), scorza di limone)									

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto					CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'					CARICA MICROBICA TOTALE				
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI TOTALI				
GRASSI	12,9				COLIFORMI FECALI				
PROTEINE	20				ESCHERICHIA COLI				
CARBOIDRATI	2,8				STAFILOCOCCO AUREUS				
SALE (equivalente di sodio)					SALMONELLA				
Kcal	215				LISTERIA MONOCYTOGENES				
KJOULE	894				MUFFE E LIEVITI				
CENERI					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl	1,8				NOTE TECNICHE				
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI	3,6								

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	SHELF LIFE				
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK			24 months				
Plastic bag		Carton box			TO CONSUME				
DESCRIPTION OF PRODUCT					Combine the powder mixture with a mixture of water and oil, let the mixture hydrate, foam the burgers, and cook them.				
Powder premix for plant based sauce preparation.									

ENGLISH

INGREDIENTS									
Water, pea proteins, marinade (rapeseed oil, lemon juice 11.2%, mustard (water, mustard seeds, vinegar, salt, spices), spices, salt, herbs 3.1% (rosemary, thyme), lemon zest)									

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product					BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE	0				TOTAL MICROBIC CHARGE	0			
DRY MATTER	0				TOTAL COLIFORM	0			
FAT	12,9				FECAL COLIFORM	0			
PROTEIN	20				ESCHERICHIA COLI	0			
CARBOHYDRATE	2,8				STAFILOCOCCUS AUREUS	0			
SALT (equivalent of SODIUM)	0				SALMONELLA	0			
Kcal	354				LISTERIA MONOCYTOGENES	0			
KJOULE	894				MOULD AND YEAST	0			
ASH CONTENT	0				BACILLUS CEREUS				
PH	0				MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl	1,8				TECHNICAL NOTES				
MINERALS	0								
FIBRE	3,6								

ENGLISH