

**SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications**



<b>PRODOTTO</b> <small>PRODUCT NAME</small>	<b>CODICE EAN</b> <small>EAN CODE</small>	<b>CODICE DOGANALE</b> <small>CUSTOMS TARIFF CODE</small>	<b>DATA</b> <small>DATE</small>	<b>REVISIONE N°</b> <small>REVISION N°</small>	<b>N°SCHEDA</b> <small>N°SHEET</small>
<b>CHUNKS LEMON AND HERBS</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				
0,4	36	1080	30	432					
<b>CONTENITORE PRIMARIO</b>			<b>CONTENITORE SECONDARIO</b>		<b>SCADENZA</b>				
Sacchetto			Scatolone in cartone		<b>24 mesi</b>				
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>					<b>METODO DI CONSUMO</b>				
Premiscela in polvere per la preparazione di hamburger a base vegetale					Unire la miscela in polvere ad una miscela di acqua e olio, lasciar idratare il composto, formare i burger e cuocerli.				

ITALIANO

<b>INGREDIENTI</b>									
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)									

<b>VALORI NUTRIZIONALI</b> <small>Valori medi espressi per 100 g di prodotto</small>					<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>				
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				<b>NOTE TECNICHE</b>				
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI	3,6								

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				
0,4	36	1080	30	432					
<b>PRIMARY PACK</b>			<b>SECONDARY PACK</b>		<b>SHELF LIFE</b>				
Plastic bag			Carton box		<b>24 months</b>				
<b>DESCRIPTION OF PRODUCT</b>					<b>TO CONSUME</b>				
Powder premix for plant based sauce preparation.					Combine the powder mixture with a mixture of water and oil, let the mixture hydrate, foam the burgers, and cook them.				

ENGLISH

<b>INGREDIENTS</b>									
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)									

<b>NUTRITIONAL VALUES</b> <small>Average values expressed in 100 g of product</small>					<b>BIOLOGICAL PARAMETERS</b>				
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				<b>TECHNICAL NOTES</b>				
MINERALS	0								
FIBRE	3,6								

ENGLISH