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
Tortellini with cheese filling					

ITALIANO

INFORMAZIONI LOGISTICA				
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale
0,25	16	1600	100	400

CONTENITORE PRIMARIO	CONTENITORE SECONDARIO
Sacchetto di plastica	Cartone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

CONSERVAZIONE

Temperatura ambiente

SCADENZA

12 mesi

METODO DI CONSUMO

INGREDIENTI

Semola di grano duro, uova 16.8%, briciole di pane, siero di latte in polvere, olio di palma, formaggio 4%, ricotta 2.3%, sale, aromi.

ITALIANO

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto			
UMIDITA'			
SOSTANZA SECCA			
GRASSI	9.2 g		
PROTEINE	13.0 g		
CARBOIDRATI	60.0 g		
SALE (equivalente di sodio)	2.5 g		
Kcal	375.0 g		
KJOULE	1581.0 g		
CENERI			
PH			
NaCl			
MINERALI			
FIBRE ALIMENTARI	3.5 g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA MICROBICA TOTALE	max. 10.000/g			
COLIFORMI TOTALI				
COLIFORMI FECALI				
ESCHERICHIA COLI				
STAFILOCOCCO AUREUS	max. 100/g			
SALMONELLA	Absence in 25 g			
LISTERIA MONOCYTOGENES				
MUFFE E LIEVITI				
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

NOTE TECNICHE

ENGLISH

LOGISTIC INFORMATION				
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet
0,25	16	1600	100	400

PRIMARY PACK	SECONDARY PACK
Plastic bag	Carton box

DESCRIPTION OF PRODUCT

STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS

Room Temperature

SHELF LIFE

12 months

TO CONSUME

INGREDIENTS

Durum wheat semolina, eggs 16.8%, breadcrumbs (wheatflour, salt, yeast), whey milk powder, palm oil, cheese 4% (milk, salt, rennet), ricotta cheese 2.3% (whey milk, milk,salt), salt, flavourings.

ENGLISH

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product			
MOISTURE			
DRY MATTER			
FAT	9.2 g		
PROTEIN	13.0 g		
CARBOHIDRATE	60.0 g		
SALT (equivalent of SODIUM)	2.5 g		
Kcal	375.0 g		
KJOULE	1581.0 g		
ASH CONTENT			
PH			
NaCi			
MINERALS			
FIBRE	3.5 g		

BIOLOGICAL PARAMETERS				
TOTAL MICROBIC CHARGE	max. 10.000/g			
TOTAL COLIFORM				
FECAL COLIFORM				
ESCHERICHIA COLI				
STAFILOCOCCUS AUREUS	max. 100/g			
SALMONELLA	Absence in 25 g			
LISTERIA MONOCYTOGENES				
MOULD AND YEAST				
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

TECHNICAL NOTES

ALIFOOD S.r.l. - Salita S. Caterina 4/6A– 16123 Genova – Italy Ph: 0039 – 0102091025 Fax: 0039 – 010265169