

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
Beans and cereals soup					

INFORMAZIONI LOGISTICA					CONSERVAZIONE				
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale	-25°				
0,6	12	1056	88	633,6					
CONTENITORE PRIMARIO			CONTENITORE SECONDARIO		SCADENZA				
Busta			Cartone		12 mesi				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO					METODO DI CONSUMO				

ITALIANO

INGREDIENTI

Orzo, Acqua, Patate, Ceci, Farro, Avena, Lenticchie, Fagioli cannellini, Pomodoro, Carote, Fagioli borlotti, Polpa di pomodoro, Olio extra vergine d'oliva, Sedano, Cipolla, Sale, Brodo vegetale senza glutammato, pepe nero.

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto				CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'				CARICA MICROBICA TOTALE	5 x 10 ⁵			
SOSTANZA SECCA				COLIFORMI TOTALI	1 x 10 ³			
GRASSI				COLIFORMI FECALI				
PROTEINE				ESCHERICHIA COLI	< 10			
CARBOIDRATI				STAFILOCOCCO AUREUS				
SALE (equivalente di sodio)				SALMONELLA				
Kcal				LISTERIA MONOCYTOGENES				
KJOULE				MUFFE E LIEVITI				
CENERI				BACILLUS CEREUS				
PH				MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl				NOTE TECNICHE				
MINERALI								
FIBRE ALIMENTARI								

ITALIANO

LOGISTIC INFORMATION					STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS				
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet	-25°				
0,6	12	1056	88	633,6					
PRIMARY PACK			SECONDARY PACK		SHELF LIFE				
Plastic Bag			Carton Box		12 months				
DESCRIPTION OF PRODUCT					TO CONSUME				

ENGLISH

INGREDIENTS

barley, water, potatoes, chickpeas, hulled wheat, wild oat, lentils, white beans, tomato, carrots, borlotti beans, tomato pulp, olive oil, sellery onion, salt, vegetal broth, black pepper.

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product				BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE				TOTAL MICROBIC CHARGE	5 x 10 ⁵			
DRY MATTER				TOTAL COLIFORM	1 x 10 ³			
FAT				FECAL COLIFORM				
PROTEIN				ESCHERICHIA COLI	< 10			
CARBOHYDRATE				STAFILOCOCCUS AUREUS				
SALT (equivalent of SODIUM)				SALMONELLA				
Kcal				LISTERIA MONOCYTOGENES				
KJOULE				MOULD AND YEAST				
ASH CONTENT				BACILLUS CEREUS				
PH				MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl				TECHNICAL NOTES				
MINERALS								
FIBRE								

ENGLISH