

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
Hulled wheat soup					

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	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

INGREDIENTI
Fagioli borlotti precotti, Acqua, Farro precotto, Polpa di pomodoro, Cipolla, Sedano, Broccoli, Carote, Olio extravergine d'oliva, Sale, Brodo vegetale senza glutammato, Peperoncino

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'					CARICA MICROBICA TOTALE	5 x 10 ⁵			
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI TOTALI	1 x 10 ³			
GRASSI	1.4	g			COLIFORMI FECALI				
PROTEINE	3.8	g			ESCHERICHIA COLI	< 10			
CARBOIDRATI	13.6	g			STAFILOCOCCO AUREUS				
SALE (equivalente di sodio)	0.3	g			SALMONELLA				
Kcal	107				LISTERIA MONOCYTOGENES	100g			
KJOULE	447 kJ				MUFFE E LIEVITI				
CENERI					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl	0.8	g			NOTE TECNICHE				
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI	5	g							

LOGISTIC INFORMATION					ENGLISH	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				

INGREDIENTS
Borlotti beans, Water, hulled wheat, tomato pulp, Onions, Sellery, Broccoli, Carrots, extra virgin olive oil, Salt, vegetal broth, red pepper.

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE					TOTAL MICROBIC CHARGE	5 x 10 ⁵			
DRY MATTER					TOTAL COLIFORM	1 x 10 ³			
FAT	1.4	g			FECAL COLIFORM				
PROTEIN	3.8	g			ESCHERICHIA COLI	< 10			
CARBOHYDRATE	13.6	g			STAFILOCOCCUS AUREUS				
SALT (equivalent of SODIUM)	0.3	g			SALMONELLA				
Kcal	107				LISTERIA MONOCYTOGENES	100g			
KJOULE	447 kJ				MOULD AND YEAST				
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl	0.8	g			TECHNICAL NOTES				
MINERALS									
FIBRE	5	g							