

<b>ALCASS</b>		Modulo	<b>MCOM04</b>
Revisione del 04/11/14		<b>Scheda Tecnica/Product Specification/Fiche technique</b>	Pagina 1 di 2
<b>CODICE</b>	<b>RIFERIMENTO</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>Stato di revisione</b>
9010AN	AMICA NATURA VEGGIE	Burger di Soja Amica Natura Veggie 320 g x 5	Revisione del 14/11/2019
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA / TRADE NAME / DÉNOMINATION DE VENDE:</b>		Burger di Soja Amica Natura Veggie 320 g x 5	
<b>DESCRIZIONE ARTICOLO / ITEM DESCRIPTION / DESCRIPTION DE L'ARTICLE:</b>		Burger di soja surgelati / Frozen soy burger / Burger de soja surgelés	
<b>DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME / DÉNOMINATION LÉGALE:</b>		Preparazione alimentare surgelata a base di proteine di soia. Da consumarsi previa cottura / Frozen preparation with soy protein. Cook product before eating / Préparations alimentaire surgelés avec des protéines de soja. À consommer après cuisson.	
<b>Stabilimento di produzione / Production site / Site de production:</b>		ALCASS Spa, via Caselle, 2 – 25081 Bedizzole (BS) - Italia	
<b>N°CE:</b>		IT 1154 P CE	
<b>Ingredienti / Ingrédients / Ingrédients:</b>		<p>Proteine di <b>soia</b> reidratate (55%), acqua, cipolla, olio di girasole, albume d'<b>uovo</b>, glutine di <b>frumento</b>, fibre vegetali, estratto di lievito, pangrattato (farina di grano <b>tenero</b>, lievito di birra, sale), amido di <b>frumento</b>, farina d'<b>orzo</b> maltata, sale, preparazione aromatica vegetale, estratto di <b>malto d'orzo</b>. Contiene <b>sedano</b>.</p> <p>Rehydrated <b>soy</b> protein (55%), water, onion, sunflower oil, <b>egg</b> white, <b>wheat</b> gluten, vegetable fibers, yeast extract, breadcrumbs (<b>wheat</b> flour, yeast, salt), <b>wheat</b> starch, malted <b>barley</b> flour, salt, aromatic preparation, <b>barley malt</b> extract. Contains <b>celery</b>.</p> <p>Protéines de <b>soja</b> réhydratées (55%), eau, oignon, huile de tournesol, blanc d'<b>oeuf</b>, gluten de <b>froment</b>, fibres végétales, extrait de levure, chapelure (farine de <b>blé</b> tendre, levain, sel) amidon de <b>blé</b>, farine d'<b>orge</b> malté, sel, préparation aromatique, extrait de <b>malt d'orge</b>. Contient <b>céleri</b>.</p>	
<b>Allergeni / Allergens / Allergènes</b>		Soia/Soy/Soja, Glutine/Gluten/Gluten, Uovo/Egg/Oeuf, Sedano/Celery/Céleri	
<b>Materie prime / Raw materials / Matières premières:</b>		Le materie prime utilizzate provengono esclusivamente da fornitori qualificati in base alle procedure del sistema qualità aziendale. Tali procedure, relativamente all'aspetto OGM prevedono l'utilizzo di programmi di Identità Protetta (IP) e controlli analitici quantitativi con metodiche PCR / The raw materials used come exclusively from suppliers qualified according to the company's quality system procedures. Regarding GMO, qualified suppliers use identity preserved programs (IP) and analytical controls (PCR quantitative) / Les matières premières utilisées proviennent exclusivement de fournisseurs qualifiés selon les procédures du système qualité de l'entreprise. En ce qui concerne les OGM, les fournisseurs qualifiés utilisent des programmes d'identité préservée (IP) et les contrôles analytiques (PCR quantitative).	
<b>Processo di trasformazione / Transformation process / Processus de transformation:</b>		<p>Aggiunta ingredienti–Impasto–Formatura–Surgelazione– Confezionamento          Ingredients adding – Mixing – Forming – Freezing – Packaging          Addition d'ingrédients–Mélange–Moulage – Surgélation - Conditionnement</p>	
<b>Istruzioni per l'uso / Cooking instructions / Mode d'emploi:</b>		<p>Porre il prodotto ancora surgelato sulla piastra ben calda o nella padella antiaderente con un filo d'olio. Cuocere a fuoco moderato per 4-5 minuti per parte / Put the frozen product in a preheated non-stick frying pan with a film of oil or in a preheated hotplate and cook it for about 4-5 minutes on each side / Placer le produit encore surgelé dans une poêle antiadhérente avec un peu d'huile ou sur le grill bien chaud. Faire cuire a feu moyen 4-5 minutes environ de chaque côté.</p>	
<b>Temperatura di conservazione / Storage temperature / Température conservation:</b>		-18°C, vedere le indicazioni riportate sulla confezione / -18°C see storage instructions on the pack / -18°C voir les instructions sur l'emballage	
<b>TMC / Shelf-life / DLUO:</b>		18 mesi/18 months/18 mois	
<b>Indicazione lotto - TMC / Batch code – Best before / Lot - DLUO:</b>		<p>Il lotto ed il termine minimo di conservazione vengono stampati sull'astuccio in cartoncino tramite timbratore. Il lotto viene indicato con 4 cifre che identificano anno, mese e giorno di produzione in base al calendario giuliano. Il termine minimo di conservazione viene indicato come MM/AAAA/ Batch code and best before are indicated directly on the case. Batch code=YDDD. Best before code = MM/YYYY. / Lot et DLUO sont indiqués sur le boîte. Code du lot=YDDD. Code du DLUO =</p>	

<b>ALCASS</b>		Modulo		<b>MCOM04</b>	
Revisione del 04/11/14		Scheda Tecnica/Product Specification/Fiche technique		Pagina 2 di 2	
MM/AAAA					
<b>Imballo / Packaging:</b>					
Tipo / Type	EAN code	n.pezzi / pieces / pièces.	Peso netto / Net weight / Poids net	Contenuto/Contents/Contenu	Disposizione/Disposition
Astuccio/Case/Boîte	8008168009004	4	320 g	1 busta/bag/sachet da/of/de 4 pezzi/pieces/pieces	/
Fardello/Carton/Carton	/	20	1,6 kg	5 astucci/cases/boîtes da/of/de 4 pezzi/pieces/pieces	/
Pallet	/	(4x1190)= 4760	381 kg	1190 astucci/cases/boîtes	17 fardelli/cartons/cartons x 14 strati/layers/couches
<b>Caratteristiche fisiche / Physical characteristics / Caracteristiques physiques:</b>					
PARAMETRO/PARAMETRES	U.M.		VALORE		
Forma/Shape/Forme	/		Rotondo-Ovale/Round-oval/Tour-Ovale		
Dimensioni/Dimensions/Dimensions	mm		Diametro/diameter/diamètre 100 circa/about/environ		
Spessore/ Thickness/épaisseur	mm		10 circa/about/environ		
Peso pezzo/Piece weight/Poids pièce	g		80 circa/about/environ		
<b>Caratteristiche organolettiche / Organoleptical characteristics / Caracteristiques organoleptiques:</b>					
PARAMETRO/PARAMETRES	STANDARD		Criteri di accettabilità / Acceptance rules / Critères acceptabilité		
Colore/Colour/Couleur	Marrone (tipico del prodotto a base di soia surgelato)/Brown (typical of deep- frozen product with soy)/Brun (typique de produit surgelé avec soja)		Assenza di colori anomali/No abnormal colours/Absence couleurs anormales		
Odore/Smell/Odeur	Tipico del prodotto surgelato / typical of deep-frozen product/ typique de produit surgelé		Assenza di odori anomali/No abnormal smells/Absence odeurs anormaux		
Sapore/Taste/Saveur	Sapido, nota vegetale in evidenza/ Sapid, with vegetal note/ Sapide, avec note végétale		Assenza di sapori anomali/No abnormal tastes/Absence saveurs anormaux		
<b>Dichiarazione nutrizionale/Nutrition declaration /Déclaration nutritionelle:</b>					
PARAMETRO/PARAMETRES	U.M.		Standard		
Energia/Energy/Énergie	kJ/kcal		730 /174		
Grassi/Fat/Graisses	g/100 g		7		
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated fatty acids/dont acides gras saturés	g/100 g		1,1		
Carboidrati/Carbohydrate/Hydrates de carbone	g/100 g		8,5		
di cui zuccheri/of wich sugars/don't sueres	g/100 g		< 0,5		
Proteine/Protein/Protéines	g/100 g		19		
Sale/Salt/Sel	g/100 g		1,7		
Fibre alimentari/dietary fibers/Fibres alimentaires	g/100 g		4,1		
<b>Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics / Caracteristiques microbiologiques:</b>					
PARAMETRO/PARAMETRES	Criterio/Criteria/Critères		Riferimento/Referral/Référence		
Salmonella	Sicurezza alimentare/food safety/sécurité alimentaire		Reg CE 2073/2005 e successive modifiche/plus updates/et modifications		
E.Coli	Igiene di processo/Process hygiene/hygiène de procédés		Reg CE 2073/2005 e successive modifiche/plus updates/et modifications		
<b>Indicazioni /Indications OGM/GMO</b>					
Assenti in accordo ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche ed integrazioni/Absent in accordance with EC 1829/2003 and 1830/2003 rules/ Absent conformément aux Reg. CE 1829/2003 et 1830/2003					