


ALCASS		Modulo	MCOM04
Revisione del 04/11/14		Scheda Tecnica/Product Specification/Fiche technique	Pagina 1 di 2
CODICE	RIFERIMENTO	DESCRIZIONE	Stato di revisione
9013AN	AMICA NATURA VEGGIE	Cotolette di Soja Amica Natura Veggie 320g x 5	Revisione del 15/05/2019
DENOMINAZIONE DI VENDITA / TRADE NAME / DÉNOMINATION DE VENDE:		Cotolette di Soja Amica Natura Veggie 320g x 5	
DESCRIZIONE ARTICOLO / ITEM DESCRIPTION / DESCRIPTION DE L'ARTICLE:		Cotolette di soja panate surgelate / Frozen breaded soy cutlet / Escalope de soja panés surgelés	
DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME / DÉNOMINATION LÉGALE:		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.	
Stabilimento di produzione / Production site / Site de production:		ALCASS Spa ,via Caselle, 2 – 25081 Bedizzole (BS) - Italia	
N°CE:		IT 1154 P CE	
Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:		<p>Proteine di soia reidratate (55%), farina di frumento, olio di girasole, albume d'uovo, glutine di frumento, amido di frumento, aromi, farina di mais, sale, lievito di birra, paprika, curcuma, amido di mais, agenti lievitanti: difosfati, carbonato acido di sodio, stabilizzante: carragenina. Può contenere tracce di sedano.</p> <p>55% rehydrated soy protein, wheat flour, sunflower oil, egg white, wheat gluten, wheat starch, flavourings, maize flour, salt, brewer's yeast, paprika, curcuma, maize starch, raising agents: diphosphates, sodium acid carbonate, stabilizer: carrageen. May contain traces of celery.</p> <p>Protéines de soja réhydratées (55%), farine de blé tendre, huile de tournesol, blanc d'oeuf, gluten de froment, amidon de blé, arômes, farine de maïs, agents levants: diphosphates, carbonate acide de sodium, stabilisant: carraghénanes. Peut contenir des traces de céleri.</p>	
Allergeni / Allergens / Allergènes		Soia/Soy/Soja, Glutine/Gluten/Gluten, Uovo/Egg/Oeuf	
Materie prime / Raw materials / Matières premières:		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).	
Processo di trasformazione /Transformation process / Processus de tranformation:		Aggiunta ingredienti–Impasto–Formatura–Panatura–Surgelazione–Confezionamento / Ingredients adding – Mixing – Forming – Breading–Freezing – Packaging / Addition d'ingrédients–Mélange–Moulage – Panure Surgélation - Conditionnement	
Istruzioni per l'uso / Cooking instructions / Mode d'employ:		<p>IN PADELLA: Porre il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente e cuocerlo poi in olio o burro ben caldo per circa 6-7 minuti rigirando di tanto in tanto. AL FORNO: Porre le cotolette ancora surgelate in una pirofila con un filo d'olio. Cuocere in forno già preriscaldato a 200°C per 10 minuti girando il prodotto a metà cottura.</p> <p>FRIED: Put the frozen product in a pre-heated non stick frying pan. Fry in hot oil or butter for 6-7 minutes, turning occasionally. IN THE OVEN: Put the cutlets still frozen in a oven pan with a film of oil. Cook them in a pre-heated oven (200°C) for 5 minutes on each side.</p> <p>A LA POËLE: Placer le produit encore surgelé dans une poêle antiadhérente puis le dorer dans un peu d'huile ou de beurre bien chaud pendant 6-7 minutes environ en le retournant de temps à autre. AU FOUR: Placer le produit congelé dans un plat à four, ajouter une cuillerée d'huile. Cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 10 minutes, en le retournant à mi-cuisson.</p>	
Temperatura di conservazione / Storage temperature / Température conservation:		-18°C, vedere le indicazioni riportate sulla confezione / -18°C see storage instructions on the pack / -18°C voir les instructions sur l'emballage	

	Modulo	MCOM04
Revisione del 04/11/14	Scheda Tecnica/Product Specification/Fiche technique	Pagina 2 di 2

TMC / Shelf-life / DLUO:	18 mesi/18 months/18 mois
--------------------------	---------------------------

Indicazione lotto - TMC / Batch code – Best before / Lot - DLUO:	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 indiquées sur le boîte. Code du lot=YDDD. Code du DLUO = MM/AAAA
---	--

Imballo / Packaging:					
Tipo / Type	EAN code	n.pezzi / pieces / pièces.	Peso netto / Net weight / Poids net	Contenuto/Contents/Contenu	Disposizione/Disposition
Astuccio/Case/Boîte	8008168009035	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


Caratteristiche fisiche / Physical characteristics / Caracteristiques physiques:		
PARAMETRO/PARAMETRES	U.M.	VALORE
Forma/Shape/Forme	/	Irregolare (tipica della cotoletta) /Irregular (typical of cutlet)/Irrégulier (typique de escalope)
Dimensioni/Dimensions/Dimensions	mm	105 x 50 circa/about/environ
Spessore/ Thickness/épaisseur	mm	8 circa/about/environ
Peso pezzo/Piece weight/Poids pièce	g	80 circa/about/environ

Caratteristiche organolettiche / Organoleptical characteristics / Caracteristiques organoleptiques:		
PARAMETRO/PARAMETRES	STANDARD	Criteri di accettabilità / Acceptance rules / Critères acceptabilité
Colore/Colour/Couleur	Giallo (tipico del prodotto panato surgelato)/Yellow (typical of breaded deep-frozen product)/Jaune (typique de produit surgelé pané)	Assenza di colori anomali/No abnormal colours/Absence couleurs anormales
Odore/Smell/Odeur	Tipico del prodotto panato surgelato / typical of breaded deep-frozen product/ typique de produit surgelé pané	Assenza di odori anomali/No abnormal smells/Absence odeurs anormaux
Sapore/Taste/Saveur	Simile alla cotolette di pollo panate/ As breaded chicken cutlets/ Comme escalope de poulet pané	Assenza di sapori anomali/No abnormal tastes/Absence saveurs anormaux

Dichiarazione nutrizionale/Nutrition declaration /Déclaration nutritionnelle:		
PARAMETRO/PARAMETRES	U.M.	Standard
Energia/Energy/Énergie	kJ/kcal	946 / 223
Grassi/Fat/Graisses	g/100 g	8,4
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated fatty acids/dont acides gras saturés	g/100 g	0,8
Carboidrati/Carbohydrate/Hydrates de carbone	g/100 g	20
di cui zuccheri/of wich sugars/don't sucres	g/100 g	< 0,5
Proteine/Protein/Protéines	g/100 g	17
Sale/Salt/Sel	g/100 g	2
Fibre alimentari/dietary fibers/Fibres alimentaires	g/100 g	2,6

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics / Caracteristiques microbiologiques:		
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

Indicazioni /Indications OGM/GMO

	Modulo	MCOM04
Revisione del 04/11/14	Scheda Tecnica/Product Specification/Fiche technique	Pagina 3 di 2
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		