

SPECIFICHE DI PRODOTTO

SPEC-422011-9 REDEFINE PULLED PORK

Alternativa vegana agli straccetti di maiale a base di proteine vegetali, surgelata. 1 kg



Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	518 kJ/ 122 kcal
Grassi	0,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	6,0 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	3,7 g
Proteine	21 g
Sale	0,80 g
Vitamina B12	3,7 µg (148%*)
Ferro	5,1 mg (36%*)
Zinco	4,4 mg (44%*)

Nota: Il design del prodotto può differire dall'illustrazione.

*Valori nutritivi di riferimento

Nome legale del prodotto	Alternativa vegana agli straccetti di maiale a base di proteine vegetali, surgelata.
Ingredienti	Acqua, proteine vegetali (soia, frumento) (15%), farina di soia , farina di frumento , amido di mais, aromi (contiene senape), spezie, maltodestrina, malto d' orzo , estratto di lievito, sale, niacina, vitamina B6, vitamina B12, ferro, zinco.
Consigli per le allergie	Per gli allergeni, vedere gli ingredienti in grassetto .
Etichetta di precauzione per gli allergeni	Può contenere altri cereali contenenti glutine, lupino e sedano.
Popolazione target	Popolazione generale non sensibile all'elenco di allergeni sopra citato.
Preparazione consigliata	
Scongellamento	Scongellare la quantità desiderata in frigorifero 12 ore prima della preparazione. Una volta scongelato, utilizzare entro 48 ore. Non ricongelare dopo lo scongelamento.
Cottura	Preparazione in padella: In una padella, scaldare 2 cucchiaini di olio a fuoco medio. Cuocere il Pulled Pork per almeno 5 minuti, girando varie volte fino a ottenere una doratura uniforme. Il prodotto è adatto al consumo solo dopo essere stato arrostito o fritto fino a raggiungere una temperatura minima di 72°C al centro.
Conservazione e spedizione	Conservare sempre il prodotto congelato a una temperatura pari o inferiore a -18°C.
Durata di conservazione	12 mesi dalla produzione



Redefine Meat EMEA B.V., NL863167603B01

Nicolaas Beetsstraat 216, 3511 HG Utrecht, The Netherlands

I dati contenuti nel presente documento sono informazioni commerciali riservate appartenenti a Redefine Meat Ltd. (2024)

SPECIFICHE DI PRODOTTO

SPEC-422011-9 REDEFINE PULLED PORK

Data di scadenza Il termine minimo di conservazione è indicato sulla confezione nel seguente formato:
GG/MM/AAAA (giorno/mese/anno).
Per esempio: Da consumarsi preferibilmente entro il: 16/02/2025

Offerta unica di vendita Non OGM
Senza conservanti
Ad alto contenuto di proteine

Il prodotto è adatto per Halal
 Kosher (Parve)
 Vegetariani
 Vegani

Conformità al mercato UE Questo prodotto alimentare è pienamente conforme agli standard normativi stabiliti dall'Unione Europea. Vengono condotte analisi regolari e rigorose per garantire i più alti standard di sicurezza e qualità di questo prodotto, ad esempio: Analisi microbiologiche in conformità al REG (UE) 2073/2005; Parametri chimici per soddisfare i vari requisiti normativi; Parametri fisici secondo l'ispezione interna. Questo elenco non è esaustivo.

Produttore Redefine Meat EMEA B.V.
Nicolaas Beetsstraat 216
3511 HG Utrecht
The Netherlands

Imballaggio

Unità

Tipo di imballaggio Sacchetto a vuoto
Numero di articoli 1 kg Pulled Pork
EAN 8720726586184
Dimensioni (cm): L 26 x W 20 x H 7,2
Peso lordo: 1,012 kg
Peso del materiale di imballaggio: 0,012 kg
Peso netto: 1,000 kg

Scatola

Tipo di imballaggio carta ondulata, cartone
Numero di unità 4
EAN 8720726586191
Dimensioni (cm): L 39,8 x W 21,3 x H 15,7
Peso lordo: 4,299 kg
Peso del materiale di imballaggio: 0,251 kg
Peso netto: 4,000 kg

Bancale

-
Numero di scatole 100
EAN 8720726586276
Dimensioni (cm): L 120 x W 80 x H 172
Peso lordo: 449,9 kg
Peso del materiale di imballaggio: 20,0 kg
Peso netto: 400,0 kg

Le informazioni sopra riportate sono ritenute corrette al momento della pubblicazione. Le specifiche dei prodotti sono soggette a modifiche senza preavviso e non si assume alcuna responsabilità per tali informazioni. Si prega di verificare le informazioni riportate sulla confezione del prodotto in quanto sono le uniche vincolanti. Le specifiche aggiornate dei prodotti sono disponibili su richiesta.

Scritto da: Ann-Kristin Wehrmann, Senior Regulatory Affairs Specialist

Autorizzato da: Anat Bley, Director QA



Redefine Meat EMEA B.V., NL863167603B01

Nicolaas Beetsstraat 216, 3511 HG Utrecht, The Netherlands

I dati contenuti nel presente documento sono informazioni commerciali riservate appartenenti a Redefine Meat Ltd. (2024)