

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	REV: 02 15/09/2025
	LINGOTTO GIALLO	

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparazione alimentare a base di proteine fermentate di fave e zenzero

DESCRIZIONE

Panetto dal colore giallo intenso, con fresco flavour di zenzero e note speziate

INGREDIENTI

Estratto proteico fermentato da **fave** 35% (acqua, proteine di **fava**, fermenti lattici), grassi vegetali (cocco, cacao), amido, zenzero 8%, latte di cocco, farina di **mandorle**, proteine vegetali, fibre vegetali, aceto di mele, succo di limone concentrato, spezie, pepe, colorante: luteina; aromi naturali.

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100g*

Energia	1438	KJ
	346	kcal
Grassi	27	g
di cui saturi:	21	g
Carboidrati	13	g
di cui zuccheri:	0,9	g
Fibre	3,4	g
Proteine	11	g
Sale	0,3	g

CLAIM NUTRIZIONALI

CLAIM	TARGET	Sì/No
Fonte di proteine	12 % del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine	Sì
Fonte di fibre	Minimo 3g per 100g	Sì

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
pH		< 4.5

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	REV: 02 15/09/2025
	LINGOTTO GIALLO	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PARAMETRO	VALORI
Aspetto	Omogeneo, senza sineresi, o separazioni.
Colore	Giallo intenso
Consistenza	Fratturabile
Odore e sapore	Caratteristico, zenzero, lievemente piccante e dolce

ALLERGENI

Fave, mandorle, può contenere arachidi e altra frutta a guscio

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Da conservare a temperatura refrigerata (0-4°C)

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Da trasportare a temperatura refrigerata (0-4°C)

PACKAGING

Pack sottovuoto con astuccio di cartone

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	REV: 02 15/09/2025
	LINGOTTO NERO	

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparazione alimentare a base di proteine fermentate di fave e zenzero

DESCRIZIONE

Panetto dal colore nero, con fresco flavour di zenzero e note speziate

INGREDIENTI

Estratto proteico fermentato da **fave** 40% (acqua, proteine di **fava**, fermenti lattici), grassi vegetali (cocco, cacao), amido, zenzero 4,6%, fibre vegetali, proteine vegetali, aceto di mele, **sesamo** nero, colorante: carbone vegetale; spezie, aromi naturali.

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100g*

Energia	1374	kJ
	329	Kcal
Grassi	22	g
di cui saturi:	19	g
Carboidrati	21	g
di cui zuccheri:	0,8	g
Fibre	3,7	g
Proteine	10	g
Sale	0,1	g

CLAIM NUTRIZIONALI

CLAIM	TARGET	Sì/No
Fonte di proteine	12 % del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine	Sì
Fonte di fibre	Minimo 3g per 100g	Sì

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
pH		< 4.5

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	REV: 02 15/09/2025
	LINGOTTO NERO	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE DEL PRODOTTO

PARAMETRO	VALORI
Aspetto	Omogeneo, senza sineresi, o separazioni.
Colore	Nero
Consistenza	Fratturabile
Odore e sapore	Caratteristico ed equilibrato (fresco, zenzero, spezie)

ALLERGENI

Fave, sesamo

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Da conservare a temperatura refrigerata (0-4°C)

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Da trasportare a temperatura refrigerata (0-4°C)

PACKAGING

Pack sottovuoto con astuccio di cartone

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	REV: 02 15/09/2025
	LINGOTTO ROSSO	

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparazione alimentare a base di proteine fermentate di fave e pomodoro secco.

DESCRIZIONE

Panetto color rosso tenue con note di pomodori secchi e aromi mediterranei

INGREDIENTI

Estratto proteico fermentato da **fave** 31% (acqua, proteine di **fava**, fermenti lattici), grassi vegetali (cocco, cacao, olio di girasole), amido, pomodori secchi 11%, farina di **mandorle** pelate, capperi, doppio concentrato di pomodoro, proteine vegetali, fibre vegetali, peperoncino, piante aromatiche, aglio, sale, aromi naturali.

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100g*

Energia	1342	kJ
	322	Kcal
Grassi	24,0	g
di cui saturi:	18,0	g
Carboidrati	15	g
di cui zuccheri:	2,0	g
Fibre	3,2	g
Proteine	10	g
Sale	0,4	g

CLAIM NUTRIZIONALI

CLAIM	TARGET	Sì/No
Fonte di proteine	12 % del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine	Sì
Fonte di fibre	Minimo 3g per 100g	Sì

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
pH		< 4,5

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	REV: 02 15/09/2025
	LINGOTTO ROSSO	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PARAMETRO	VALORI
Aspetto	Omogeneo, senza sineresi, o separazioni.
Colore	Rosso tenue
Consistenza	Fratturabile
Odore e sapore	Caratteristico, pomodoro secco, lievemente piccante

ALLERGENI

Fave, mandorle, può contenere arachidi e altra frutta a guscio

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Da conservare a temperatura refrigerata (0-4°C)

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Da trasportare a temperatura refrigerata (0-4°C)

PACKAGING

Pack sottovuoto con astuccio di cartone

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****SPREADABLE, RICETTA OLIVE
TAGGIASCHE****REV: 01
15/09/2025****DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Preparazione alimentare a base di proteine fermentate di fave e olive taggiasche

DESCRIZIONE

Spalmabile dal colore e sapore tipico delle olive taggiasche

INGREDIENTI

Estratto proteico fermentato da **fave** 62% (acqua, proteine della **fava**, fermenti lattici), olive taggiasche 13%, olio di girasole, olio extra vergine di oliva, capperi, aceto balsamico (mosto cotto, aceto di vino, colorante: E150 caramello), sale, piante aromatiche, aromi naturali.

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100g*

Energia	923	kJ
	223	Kcal
Grassi	18,8	g
di cui saturi:	2,4	g
Carboidrati	1,5	g
di cui zuccheri:	1,1	g
Fibre	0,6	g
Proteine	11,6	g
Sale	1,70	g

CLAIM NUTRIZIONALI

CLAIM	TARGET	Sì/No
Ad alto contenuto di proteine	20 % del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine	Sì
Fonte di proteine	12 % del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine	Sì

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
pH		< 4.5

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****SPREADABLE, RICETTA OLIVE
TAGGIASCHE****REV: 01
15/09/2025****CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO**

PARAMETRO	VALORI
Aspetto	Omogeneo, senza sineresi, o separazioni.
Colore	Grigio/marrone
Consistenza	Spalmabile
Odore e sapore	Caratteristico, olive

ALLERGENI

Fave

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Da conservare a temperatura refrigerata (0-4°C)

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Da trasportare a temperatura refrigerata (0-4°C)

PACKAGING

Tubetto squeezable



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
SPREADABLE, RICETTA ROSSA CON
POMODORI SECCHI

REV: 01
15/09/2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparazione alimentare a base di proteine fermentate di fave e pomodoro secco

DESCRIZIONE

Spalmabile di colore rosso con flavour tipico del pomodoro secco

INGREDIENTI

Estratto proteico fermentato da **fave** 59% (acqua, proteine di **fava**, fermenti lattici), pomodori secchi 17%, olio di girasole, capperi, doppio concentrato di pomodoro, fibre vegetali, peperoncino, piante aromatiche, aglio, sale, aromi.

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100g*

Energia	650	kJ
	155	Kcal
Grassi	11	g
di cui saturi:	1,2	g
Carboidrati	2,4	g
di cui zuccheri:	1,5	g
Fibre	3,5	g
Proteine	12	g
Sale	0,50	g

CLAIM NUTRIZIONALI

CLAIM	TARGET	Sì/No
Ad alto contenuto di proteine	20 % del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine	Sì
Fonte di fibre	Contenuto in fibra >3%	Sì

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
pH		< 4.5



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
SPREADABLE, RICETTA ROSSA CON
POMODORI SECCHI

REV: 01
15/09/2025

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PARAMETRO	VALORI
Aspetto	Omogeneo, senza sineresi, o separazioni.
Colore	Rosso tenue
Consistenza	Spalmabile
Odore e sapore	Caratteristico, pomodoro secco, lievemente piccante

ALLERGENI

Fave

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Da conservare a temperatura refrigerata (0-4°C)

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Da trasportare a temperatura refrigerata (0-4°C)

PACKAGING

Tubetto squeezable

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	REV: 01 15/09/2025
	SPREADABLE, RICETTA ZENZERO	

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparazione alimentare a base di proteine fermentate di fave e zenzero

DESCRIZIONE

Spalmabile di colore giallo pastello con fresche note di zenzero

INGREDIENTI

Estratto proteico fermentato da **fave** 72% (acqua, proteine di **fava**, fermenti lattici), latte di cocco, zenzero 10%, fibre vegetali, succo di limone concentrato, colorante: luteina, spezie, aromi naturali.

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100g*

Energia	377	kJ
	90	Kcal
Grassi	2,5	g
di cui saturi:	2,0	g
Carboidrati	1,5	g
di cui zuccheri:	0,3	g
Fibre	3,5	g
Proteine	14	g
Sale	0,30	g

CLAIM NUTRIZIONALI

CLAIM	TARGET	Sì/No
Ad alto contenuto di proteine	20 % del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine	Sì
Fonte di fibre	Contenuto in fibra >3%	Sì

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
pH		< 4.5

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	REV: 01 15/09/2025
	SPREADABLE, RICETTA ZENZERO	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PARAMETRO	VALORI OBIETTIVO
Aspetto	Omogeneo, senza sineresi, o separazioni.
Colore	Giallo intenso
Consistenza	Spalmabile
Odore e sapore	Caratteristico, zenzero, lievemente piccante e dolce

ALLERGENI

Fave

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Da conservare a temperatura refrigerata (0-4°C)

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Da trasportare a temperatura refrigerata (0-4°C)

PACKAGING

Tubetto squeezable

Vega™nu-trish® L.CASEI431®

Product Information

Version: 4 PI EU EN 07-05-2023

Description

Thermophilic lactic acid culture.

The culture is a defined single strain and has a long history of safe use. Clinical documentation on possible health benefits are available upon request.

L. casei 431™ is a trademark of Chr. Hansen.

L. casei 431™ is also known as CRL-431. This culture has been produced without the use of dairy derived ingredients in any part of the production steps. The culture is manufactured in an environment where dairy ingredients are handled. However, the process equipment is cleaned according to our GMP standard before production of this culture.

Culture composition:

Lactobacillus paracasei

Material No:	720685	Color:	Off-white to slightly reddish or brown
Size	10X500 U	Format:	F-DVS
Type	Bag(s) in box	Form:	Frozen pellets

Storage and handling

< -45 °C / < -49 °F

Shelf life

At least 24 months from date of manufacture when stored according to recommendations.

Application

Usage

The culture is used in the production of drinking, stirred or set fermented products made from dairy alternatives. The dairy alternative base should have a pH ≤7 to ensure sufficient activity of the culture and it should contain enough fermentable sugar to reach pH ≤ 4.5 in the final product. Fermentation temperature should be 38°C - 43 °C. The final product should be stored at ≤8 °C.

Suggested dosage

It is recommended that the culture is inoculated according to the desired probiotic cell count in the final product. This is influenced by the shelf life, the pH and storage temperature of the final product. For fermented products, the interaction with other strains as well as fermentation time and temperature may also affect the final probiotic cell count.

Directions for Use

Remove cultures from the freezer just prior to use. Do not thaw. Disinfect the package prior to opening. Open the package and pour the frozen pellets directly into the pasteurized product. Agitate the mixture slowly for 10-15 minutes to distribute the culture evenly. For more information on specific applications please refer to our technical brochures and suggested recipes.

Vega™nu-trish® L.CASEI431®

Product Information

Version: 4 PI EU EN 07-05-2023

Additional usage information

Under conditions of accelerated storage temperatures and high levels of malic acid, facultative heterofermentative bacteria like *L. paracasei* are capable of producing gas. Furthermore, this species is capable of degrading some synthetic food colors (azo dyes) which might cause decolorization of the product, especially at elevated storage temperatures.

Please consult your Chr. Hansen representative for the specific intention of using this culture in products with added fruit preparations containing high levels of malic acid like sour cherry and rhubarb and/or in products added synthetic food color (azo dye).

Analytical Methods

References and analytical methods are available upon request.

Dietary information

Kosher:	Kosher Dairy Equip. Excl. Passover
Halal:	Certified
VLOG:	Conform

Legislation

Chr. Hansen's cultures comply with the general requirements on food safety laid down in Regulation 178/2002/EC. Lactic acid bacteria are generally recognized as safe and can be used in food, however, for specific applications we recommend to consult national legislation.

The product is intended for use in food.

Food Safety

No guarantee of food safety is implied or inferred should this product be used in applications other than those stated in the Usage section. Should you wish to use this product in another application, please contact your Chr. Hansen representative for assistance.

Labeling

Suggested labeling "lactic acid culture" or "starter culture", however, as legislation may vary, please consult national legislation.

Labeling with probiotic strain names is possible if a trademark license agreement is in place. Please contact your local Chr. Hansen representative for further information.

Trademarks

Product names, names of concepts, logos, brands and other trademarks referred to in this document, whether or not appearing in large print, bold or with the ® or TM symbol are the property of Chr. Hansen A/S or an affiliate thereof or used under license. Trademarks appearing in this document may not be registered in your country, even if they are marked with an ®.

Technical support

Chr. Hansen's Application and Product Development Laboratories and personnel are available if you need further information.

GMO Information

In accordance with the below mentioned legislation of the European Union we can inform that:

Vega™nu-trish® L.CASEI431®

Product Information

Version: 4 PI EU EN 07-05-2023

Vega™nu-trish® L.CASEI431® is not a GM (genetically modified) food *.

It does not contain or consist of GMOs and is not produced from GMOs in accordance with Regulation 1829/2003* on GM food and feed.

As such GM labelling is not required for Vega™nu-trish® L.CASEI431® or the food it is used to produce**. Moreover, the product does not contain any GM labelled raw materials.

* Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed.

** Regulation (EC) No 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC.

Please note the information presented here does not imply that the product can either be used in, or is externally certified to be used in, food or feed labelled as 'organic' or 'GMO free'. Requirements to make these claims vary per country, please contact us for more information.

Allergen Information

List of common allergens in accordance with the US Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA) and EU Regulation 1169/2011/EC with later amendments	Present as an ingredient in the product
Cereals containing gluten* and products thereof	No
Crustaceans and products thereof	No
Eggs and products thereof	No
Fish and products thereof	No
Peanuts and products thereof	No
Soybeans and products thereof	No
Milk and products thereof (including lactose)	No
Nuts* and products thereof	No
List of allergens in accordance with EU Regulation 1169/2011/EC only	
Celery and products thereof	No
Mustard and products thereof	No
Sesame seeds and products thereof	No
Lupine and products thereof	No
Mollusks and products thereof	No
Sulphur dioxide and sulphites (added) at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂	No

* Please consult the EU Regulation 1169/2011 Annex II for a legal definition of common allergens, see European Union law at: www.eur-lex.europa.eu