

ALETTE BIRRA & MIELE**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE**

Descrizione articolo	Alette di pollo con panatura croccante e salsa bionda	
Codice interno prodotto	5060	
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl	
Codice azienda	101300	
Categoria	Elaborati	
Presentazione	Sfuso o preincartato	
Stato fisico	Fresco	
Ingredienti	Ingredienti: carne di pollo, mix ritenzione (Sale; destrosio; regolatori di acidità: E331-citrati di sodio, E262-acetati di sodio; E500-carbonati di sodio) Gustosi La Bionda (Olio di semi di colza, "Presal ® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%)", saccarosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti d i affumicatura); olio di karité; olio di oliva) panatura sg crunch (farina di mais, cornflakes (mais, zucchero, sale, emulsionante: lecitina di girasole), mais, olio di girasole, paprika, curcuma, destrosio), acqua <i>*Allergeni segnalati in grassetto</i>	
Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE	alette di pollo panate con aromi
	COLORE	giallo
	ODORE	deciso
	CONSISTENZA	morbida e dura (ossa)
ALTRE INFORMAZIONI		
Trattamenti subiti	Lavorazione	
Condizionamento	Preincartato	
Shelf life	Da 2/3 giorni	
Etichettatura	Etichetta esposta	
Modalità di conservazione	0/+4°C	
Modalità di vendita	Peso	
Istruzioni per l'uso	Consumare previa cottura	
Cross Contaminazione	In ragione delle altre tipologie di prodotti fabbricati, non è possibile escludere completamente la possibilità di cross contaminazione con uovo, latte, soia, sedano, sesamo e senape. In ogni caso, la ditta produttrice mette in atto una serie di procedure al fine di ridurre il pericolo di contaminazione crociata (separazione, identificazione delle materie prime contenenti allergeni, utilizzo dei contenitori con appositi dosatori).	