

## CHICKEN BBQ

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Pollo aromatizzato in salsa bbq panato
Codice interno prodotto	5078
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: carne di pollo, panatura crunch (farina di mais, cornflakes (mais, zucchero, sale, emulsionante: lecitina di girasole), mais, olio di girasole, paprika, curcuma, destrosio.) marinata chef (Olio di semi di girasole (supporto), aromi naturali) burger avi complet (Supporti: fibra vegetale alimentare (pisello, bambù); aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); sale (28%); supporti: E508-Cloruro di potassio; regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; supporti: E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; coadiuvanti: olio vegetale (cocco); antiagglomeranti: E551-Biossido di silicio (0,11%)) acqua, Gustosi la Barbecue (olio di semi di colza; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); aromi (aromi ottenuti per trattamento termico, sostanze aromatizzanti); aromatizzanti di affumicatura; "Presal ® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%)", olio di oliva, saccarosio, zucchero caramellato)</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p><b>PRESENTAZIONE</b> carne di pollo panata aromatizzata</p> <p><b>COLORE</b> giallo</p> <p><b>ODORE</b> deciso</p> <p><b>CONSISTENZA</b> morbida</p>
<b>ALTRE INFORMAZIONI</b>	
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).