

## COPPA DI MAIALE MARINATA ALLA CAMPAGNOLA

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	coppa di maiale marinata
Codice interno prodotto	5013
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: carne di suino, ali brine ( sale, amido di patata, correttori di acidità: citrato trisodico, acetato di sodio, destrosio, antiossidante, ascorbato di sodio, fibre vegetali (psyllium, bambù) Coadiuvanti tecnologici: olio di semi di girasole (con funzione antipolvere) E551 biossido di silicio (antiagglomerante) E451 gomma xantano (agente di sospensione)) crema campagnola (olio di girasole emulsionante E 471, farina di riso, sale, cipolla, aglio, erba cipollina, <b>prezzemolo</b>, aromi naturali, zucchero, estratto per brodo vegetale, antiossidante: estratto ricco di tocoferolo)</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p><b>PRESENTAZIONE</b> carne di suino con marinatura alla campagnola</p> <p><b>COLORE</b> rosso / giallo</p> <p><b>ODORE</b> delicato</p> <p><b>CONSISTENZA</b> morbida</p>
<b>ALTRE INFORMAZIONI</b>	
Trattamenti subiti	Lavorazione
Condizionamento	Preincartato
Shelf life	Da 1/2 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).