IT S8S5S CE — CCR Centro Carni Rigamonti Srl — SQ Sicurezza & Qualità	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	REVISIONE 1 DEL 26/09/24

COPPA DI SUINO ALLA CONTADINA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Coppa di suino aromatizzata con salsa ortolana e latina
Codice interno prodotto	5069
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	Ingredienti: carne di suino, Gustosì L'Ortolana (Olio di semi di colza; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); aromi (sostanze aromatizzanti); "Presal ® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%)"; olio di oliva; olio di karitè; saccarosio), Gustosì La Latina (olio di semi di colza, "Presal ® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%)", aromi naturali (preparazioni aromatiche); olio di oliva; olio di karitè; saccarosio), aromi **Allergeni segnalati in grassetto*
Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE fette di coppa aromatizzate COLORE rosso ODORE delicato CONSISTENZA morbida

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).