IT S8S5S CE — CCR Centro Carni Rigamonti Srl — Sicurezza & Qualità	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	REVISIONE 1 DEL 10/04/24

CROCCANTINO ALLA MILANESE

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Carne di manzo marinata e panatura
Codice interno prodotto	5006
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	Ingredienti: Carne di bovino adulto, burger mix pro (fiocco di patata coadiuvante tecnologico: emulsionante E471) sale, fibra vegetale alimentare (pisello), aromi naturali (preparazioni aromatiche, pepe nero, succo di barbabietola polvere), regolatori di acidità E331 citrato di sodio E262 acetato di sodio, antiossidante E300 acido ascorbico) acqua, marinatura ali gold (olio di semi di girasole, aromi naturali) alipan sg pancereale (farina di riso, destrosio, sale, aromi naturali (preparazioni aromatiche, spezie ed erbe: paprika, curcuma, noce moscata, rosmarino, **prezzemolo)** emulsionante E471 **Allergeni segnalati in grassetto*
Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE carne bovina con panatura COLORE giallo 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).