

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REVISIONE 1 DEL 04/04/2025

## FARAONA AGLI AGRUMI

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE	
Descrizione articolo	Faraona aromatizzata agli agrumi
Codice interno prodotto	5112
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	Ingredienti: carne avicola, aromi naturali, salsa Gustosi la Solare (Condimento per marinatura aromatizzato al limone, erba cipollina, carota e erbe aromatiche.INGREDIENTI: olio di semi di colza; "Presal ® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%)"; olio di oliva; aromi naturali (preparazioni aromatiche); saccarosio), arancia, pepe rosa.  *Allergeni segnalati in grassetto
	PRESENTAZIONE faraona aromatizzata con agrumi
Specifiche prodotto	COLORE giallo rosa/rosso
	ODORE deciso
	CONSISTENZA tenera (con osso)
ALTRI	E INFORMAZIONI CONTROLLE C
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).