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

FUSI DI POLLO AL LIME E ERBE AROMATICHE

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Fusi di pollo con osso, con lime, pepe e salsa gialla
Codice interno prodotto	2725
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	Carne di pollo con osso, lime, pepe, salsa gialla aromatizzata al limone e pepe (olio di semi di colza "Presal®, sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%), aromi (preparazioni aromatiche sostanze aromatizzanti naturali, aromi ottenuti per trattamento termico), saccarosio, olio di oliva **Allergeni segnalati in grassetto*
Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE carne di pollo con osso, con salsa e rosmarino COLORE giallo, bianco, verde ODORE deciso CONSISTENZA morbida la carne, dura la parte con osso

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).