

## GIRELLA

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	carne di bovino adulto arrotolata con formaggio e pan cereali
Codice interno prodotto	5003
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: carne di bovino adulto 70/30, formaggio edamer (latte, sale, caglio), burger mix pro (fiocco di patata, sale, fibra vegetale alimentare (pisello) aromi naturali, pepe nero, succo di barbabietola, regolatori di acidità E331 E262, antiossidante E300), marinatura gold (olio di semi di girasole, aromi naturali), AliMix crocchette (fiocchi di patata, amido di mais, aromi, sale, fibre animali vegetali), pan cereali giallo (farina di riso, destrosio (mais), sale, emulsionante E471, paprika in polvere, curcuma in polvere, krokantchips (farina di riso, sale, emulsionante E471, pan cereali orange (farina di riso, destrosio (mais) sale, emulsionante E471, paprika in polvere, curcuma in polvere)</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p><b>PRESENTAZIONE</b> carne di bovino con formaggio all'interno</p> <p><b>COLORE</b> rosso, rosato, giallo, bianco</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 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).