

HAMBURGER DI VITELLO DELIZIA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Hamburger di vitello
Codice interno prodotto	2696
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Vitello, prezzemolo, aromi, pepe, provola (latte, sale, caglio), caciocavallo (latte, sale, caglio), pan grattato (farina di grano tenero tipo 0, lievito, sale, olio vegetale (palma) 1,4 %, farina di orzo maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p>PRESENTAZIONE carne di vitello tritata con formaggi e aromi</p> <p>COLORE rosato con parti bianche (formaggi) e verde (prezzemolo)</p> <p>ODORE delicato</p> <p>CONSISTENZA morbida</p>
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).