

IT  
S8555  
CE**CCCR**  
CENTRO CARNI RIGAMONTI**SCHEDA TECNICA  
PRODOTTO****REVISIONE 1  
DEL 13/02/2025****MAIALINO AL BBQ****CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE**

Descrizione articolo	Coppa di suino aromatizzata al BBQ
Codice interno prodotto	5065
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: coppa di suino, Gustosi BBQ (olio di semi di colza; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); aromi (aromi ottenuti per trattamento termico, sostanze aromatizzanti); aromatizzanti di affumicatura; "Presal ® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio o 0,007%)", olio di oliva, saccarosio, zucchero caramellato).</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p><b>PRESENTAZIONE</b> coppa di suino aromatizzata con salsa BBQ</p> <p><b>COLORE</b> rosso</p> <p><b>ODORE</b> deciso</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).