

## TAGLIATA DI FILETTO DI MAIALINO MARINATA

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	tagliata di suino marinata
Codice interno prodotto	5037
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: carne di suino, pomodorini, aromi naturali, salsa La Rossa (condimento per marinatura aromatizzata al pepe, paprika dolce, noce moscata. Ingredienti: olio di semi di colza presal. sale iodato protetto (sale iodato da potassio), saccarosio, olio d'oliva, aromatizzazione di affumicatura) buffalo bill (cipolla, carota, origano, peperone rosso, prezzemolo, preparazione aromatica naturale, antiossidante: E306; supporti: destrosio, farina, maltodestrina, fibra di bamboo fine; coadiuvante tecnologico: olio di semi di girasole)</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p><b>PRESENTAZIONE</b> carne di suino aromatizzata</p> <p><b>COLORE</b> rosso / giallo</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).