

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	REVISIONE 1 DEL 19/12/24
--	------------------------------------	-------------------------------------

PANETTONE 2024

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Ripieno bovino e suino con aromi, formaggio, panatura e patate
Codice interno prodotto	5092
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	Ingredienti: Ripieno bovino e suino, bm complet (Supporti: fibra vegetale alimentare (pisello, bambù); aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); sale (27%), amido di patata; supporti: E508-Cloruro di potassio; regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; support i: E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; coadiuvanti: olio vegetale (cocco); antiagglomeranti: E551-Biossido di silicio (0,2%)) Gustosi La Latina (olio di semi di colza, "Presal ® sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%)", aromi naturali (preparazioni aromatiche); olio di oliva; olio di karité; saccarosio) formaggio grattugiato /scaglie (latte, sale, caglio e lisozima da uovo) panatura crunch sg (Farina di mais, Cornflakes (mais, zucchero, sale, emulsionante; lecitina di girasole), mais, olio di girasole, paprika, Curcuma, Destrosio), marinata chef (supporti: olio di semi di girasole.) scamorza affumicata (LATTE vaccino intero, sale, caglio, fumo.) premix crocchette (fiocchi di patate, formaggio (siero di latte, proteine del latte, sale, aromi), sale, aromi naturali (preparazioni aromatiche).) lampone liofilizzato. <i>*Allergeni segnalati in grassetto</i>
Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE panettone panato con ripieno COLORE giallo paglierino ODORE delicato CONSISTENZA morbido
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).