IT S8S5S CE — CCR Centro Carni Rigamonti Srl — SQ+ Sicurezza & Qualità	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	REVISIONE 1 DEL 10/04/24

POLLETTO SMOKED

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Mezzo polletto con salsa dry smoked
Codice interno prodotto	5028
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	Ingredienti: carne di pollo, Ali Brine (sale, amido di patata correttori di acidità: citrato trisodico, acetato di sodio; destrosio, antiossidante, ascorbato di sodio, fibre vegetali (Psyllium, bamboo), olio di semi di girasole, E551 biossido di silicio, E415 gomma xantano), AliRub Dry Smokey (aromi (preparzioni aromatiche, spezie ed erbe disidratate: paprika, **prezzemolo**, aglio, cipolla coriandolo, pepe nero, peperoncino), aromi di affumicatura, sale, antiossidante E300 acido ascorbico, olio di semi di girasole, farina di riso, maltodestrina (da mais). **Allergeni segnalati in grassetto*
Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE mezzo polletto aperto con dry smoked COLORE rosa / giallo ODORE delicato CONSISTENZA morbida (carne), dura (ossa)

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).