

IT
88855
CE**CCCR**
CENTRO CARNI RIGAMONTI SRL**SCHEDA TECNICA
PRODOTTO****REVISIONE 1
DEL 10/04/24****POLPETTE PANATURA FANTASIA CLASSICA****CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE**

Descrizione articolo	polpette di carne di bovino e suino con panatura classica
Codice interno prodotto	5008
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: carne di bovino e suino, ali mix, marinatura aligod (olio di semi di girasole, aromi naturali (estratto di paprika), alimix roll e polpette (formaggio essiccato polvere (latte, sale, caglio, conservante E1105 lisoizima), fiocco di patata (emulsionante E471), sale, aromi naturali (preparazioni aromatiche, pepe nero, prezzemolo, aglio, noce moscata), fibra vegetale alimentare (pisello), regolatori di acidità E331 citrato di sodio E262 acetato di sodio, antiossidante E300 acido ascorbico, estratto di rosmarino. Coadiuvanti tecnologici: olio di semi di girasole (con funzione antipolvere), pan cereali (amido di mais, farina di mais, farina di riso, destrosio, lievito, sale, fibre vegetali (riso, psyllium, tapioca), amido di tapioca, addensanti E464 E415 E415, olio di oliva, zucchero, emulsionante E322.</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p>PRESENTAZIONE carne di bovino e suino con aromi e panatura classica</p> <p>COLORE marrone chiaro, bianco</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).