

IT
S8555
CE**CCCR**
CENTRO CARNI RIGAMONTI SRL**SCHEDA TECNICA
PRODOTTO****REVISIONE 1
DEL 10/04/24****POLPETTE PANATURA FANTASIA****CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE**

Descrizione articolo	polpette di carne di bovino e suino con 3 panature
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 lisozima), 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 orange (farina di riso, destrosio (mais), sale, emulsionante E471, paprika in polvere, curcuma in polvere, acqua, pastella (farina di riso, amidi (patata, mais) fibra vegetale alimentare (psyllium), maltodestrina (mais), proteina di pisello, sale, addensante E415 gomma xantano, aromi naturali (preparazioni aromatiche).</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p>PRESENTAZIONE carne di bovino e suino con aromi e panatura mista</p> <p>COLORE giallo, 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).