

## SPIEDINI DI POLPETTE CON PANATURA SPECIALE

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	polpette di carne bovina e suina con panatura
Codice interno prodotto	5045
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: carne bovina e suina, prosciutto cotto (coscia di suino, sale, destrosio, aromi, antiossidante E300, conservante E250), mortadella (carne e trippino di suino, sale, pepe, aromi naturali, antiossidante E301, conservante E250), acqua, <b>uova</b> liquide, pangrattato (farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", lievito, sale, olio vegetale (palma) 1,4%, farina di orzo maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.), <b>prezemolo</b>, formaggio grattugiato (formaggi stagionati: <b>latte</b>, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), acqu, pan cereali orange (farina di riso, destrosio (mais), sale, emulsionante: E471, paprika in polvere, curcuma in polvere), pan grosso giallo (Pangrattato (farina di <b>grano</b> tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche).</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p><b>PRESENTAZIONE</b> carne di suino e bovino con panatura e aromi su spiedo</p> <p><b>COLORE</b> giallo</p> <p><b>ODORE</b> delicato</p> <p><b>CONSISTENZA</b> morbida le polpette, dura lo spiedo (non edibile)</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).