IT S8S5S CE — CCR Centro Carni Rigamonti Srl — SQ Sicurezza & Qualità	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	REVISIONE 1 DEL 30/09/24

STINCO DI PROSCIUTTO MARINATO E AROMATIZZATO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Stinco di prosciutto aromatizzato al prosciutto
Codice interno prodotto	5071
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	Ingredienti: carne di suino, delta rost (saccarosio; supporti: E508-Cloruro di potassio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio, aromi naturali (preparazioni aromatiche)) novomal p5 (stabilizzanti: E451-Trifosfati.) enhancer umami natural (preparazioni aromatiche; sostanze aromatizzanti naturali) aroma smk natural (sale (36%), maltodestrine, E414-Gomma arabica; coadiuvanti: olio vegetale (cocco)) aroma prosciutto cotto delicato (Preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali, sostanze aromatizzanti) country decor con sale (Preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali, supporti: sale) **Allergeni segnalati in grassetto*
Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE stinco di suino aromatizzato COLORE rosso/rosa/bianco ODORE delicato CONSISTENZA morbida

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).