

## SVIZZERA ALLA MILANESE

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE

Descrizione articolo	Hamburger di carne di pollo e tacchino con panatura
Codice interno prodotto	5043
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	<p>Ingredienti: carne di tacchino e pollo, premix polpettone (formaggio, siero di latte, proteine del latte, sale, aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali), pangrattato (farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche), amido di patata. Antiossidanti: E300-acidoascorbico</p> <p>Supporti: fibra vegetale alimentare) acqua, panatura sg italiana ( preparato a base di farina di mais con erbe aromatiche e aglio (farina di mais, mais, olio di semi di girasole, origano essiccato, rosmarino essiccato, salvia essiccata, aglio essiccato) marinatura chef (Olio di semi di girasole (supporto), aromi naturali).</p> <p><i>*Allergeni segnalati in grassetto</i></p>
Specifiche prodotto	<p><b>PRESENTAZIONE</b> carne pollo e tacchino con panatura e aromi</p> <p><b>COLORE</b> giallo</p> <p><b>ODORE</b> delicato</p> <p><b>CONSISTENZA</b> morbida</p>
<b>ALTRE INFORMAZIONI</b>	
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).