

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REVISIONE 1 DEL 19/12/24

## TRECCIA RIPIENA NATALIZIA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE	
Descrizione articolo	Treccia di suino ripiena
Codice interno prodotto	5091
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	Ingredienti: Carne suina, ripieno delicato tradizionale Rigamonti (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, uova liquide, pangrattato (farina di grano tenero tipo 0, lievito, sale, olio vegetale (palma) 1,4%, farina di orzo maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.), prezzemolo, formaggio grattugiato (formaggi stagionati: latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), acqua.), Gustosi La Rosa (olio di semi di colza; aromi naturali (preparazioni aromatiche); "Presal ® sale iodato protetto (sale iodato di potassio 0,007%)", olio di oliva, saccarosio), rosmarino, pomodoro
23.3	*Allergeni segnalati in grassetto
Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE treccia ripiena  COLORE rosa  ODORE delicato  CONSISTENZA morbido
ALTRE INFORMAZIONI	
Trattamenti subiti	Lavorazione
Condizionamento	Preincartato
Shelf life	Da 2/3 giorni
	The second secon
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).