

TRECCINA DI FILETTO DI SUINO ALLA BIONDA**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE**

Descrizione articolo	carne di suino con salsa bionda
Codice interno prodotto	5041
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	Ingredienti: carne di suino origine Italia, salsa Gustosi La Bionda (condimento per marinatura aromatizzato alla birra e miele (olio di semi di coza "Presal, sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0,007%)", saccarosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti di affumicatura); olio di karitè, olio di oliva.) aromi. <i>*Allergeni segnalati in grassetto</i>
Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE carne di suino e salsa bionda COLORE rosato 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).