

VALDOSTANA DI SUINO**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E TECNICHE**

Descrizione articolo	Valdostana di suino
Codice interno prodotto	1547
Produttore	Centro Carni Rigamonti srl
Codice azienda	101300
Categoria	Elaborati
Presentazione	Sfuso o preincartato
Stato fisico	Fresco
Ingredienti	carne di suino, panatura Crunch (Farina di mais, Cornflakes (mais, zucchero, sale, emulsionante: lecitina di girasole), mais, olio di girasole, paprika, Curcuma, Destrosio), Pastella 1.4/5 (Farina di riso, amidi (patata, mais), fibra vegetale alimentare (psyllium), maltodestrina (da mais), proteine di pisello, sale, addensante: E415, aromi naturali.) mozzarella filante (latte, sale, fermenti lattici, caglio microbico), prosciutto cotto (Carne di suino, sale aromi naturali, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrito di sodio.). <i>*Allergeni segnalati in grassetto</i>
Specifiche prodotto	PRESENTAZIONE carne di suino a fette con p.cotto affumicato ed edamer COLORE giallo ODORE delicato CONSISTENZA morbide
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).