Rok upotrebe je 30 dana, a upotrebljivost je označena na deklaraciji.

Transport je u petoslojnim kartonskim kutijama na temperaturi do +4°C, a čuvanje van transportnih kutija, naravno na temperaturi do +4°C.

Transportna pakovanja su 5 kg i 10 kg, a jedinicne težine proizvoda su:
plecna slanina oko 2,5 – 3,00 kg/kom
plecna slanina vak. oko 0,350 kg/kom.

Plećna slanina bar kod: 8606100230419
težinski bar kod: 2713841XXXXXC
Plećna slanina vakum bar kod: 8606100230549
težinski bar kod: 2713854XXXXXC



DIMLJENA TIROLSKA PLEĆKA

DIMLJENA SLANINA
Pasterizovana

Plecna slanina pripada grupi proizvoda «dimljenih slanina», u žargonu se cesto naziva «tirolska slanina». Proizvodi se po važecem «Pravilniku o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa», standardu kvaliteta ISO 9001 i standardu bezbednosti HACCP.



Otkoštena i oblikovana svinjska plećka (lopatica) zajedno sa kožicom i slaninom prosalamurena je vlažnim postupkom, pasterizovana na temperaturi od 72°C i nadimljena dimom bukovine. Ovako dobijen proizvod ima prijatan i karakterističan miris i ukus. Površina je ružicaste do braon boje, a u preseku se jasno vide slojevi mišicnog i manjeg dela masnoga tkiva. Konzumiranje je predvideno prvenstveno u hladnom stanju, ali se svakako može bariti ili peći.

Sastojci: pravilno oblikovana svinjska plećka (lopatica) bez kosti zajedno sa kožom, mišićnim i masnim tkivom, voda kuhinjska so, začini, stabilizatori E407, stabilizatori E450, E451, E452, antioksidans E316, konzervans E250;

