



Rok trajanja je 30 dana, a upotrebljivost je do datuma označenog na deklaraciji.

Transport je obavezan na temperaturi do +4°C u transportnim kutijama, čuvanje proizvoda je na temperaturi do +4°C i obavezno van transportnih kutija.

Transportna pakovanja su od 5 kg i 10 kg, a jedinice težine proizvoda su oko 1,10 kg/kom, vakum pakovanja su oko 0,250 kg/kom.

Dimljeni svinjski vrat bar kod: 8606100230587

težinski bar kod: 2713858XXXXXC

Dimljeni sv. vrat vakum bar kod: 8606100230884

težinski bar kod: 2713888XXXXXC



DIMNJENI SVINJSKI VRAT

DIMLJENI PROIZVOD OD MESA
Pasterizovan



Dimljeni svinjski vrat pripada grupi «dimljenih proizvoda od mesa», a proizvodi se po važećem «Pravilniku o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa», standardu kvaliteta ISO 9001 i standardu bezbednosti HACCP.

Dimljeni svinjski vrat je pravilno oblikovani svinjski vrat (u mreži ili bez mreže), koji je prvo prosalamuren vlažnim postupkom, pa zatim termički obrađen na temperaturi od 72°C u centru proizvoda. Tokom termičke obrade proizvod je podvrgnut toplim dimljenjem dimom suve bukovine, što mu daje prijatan miris i ukus. Presek mu je prošaran kombinacijom mišićnog i masnoga tkiva bele i crvenkaste boje karakteristične za prirodnu strukturu vrata. Periferni delovi su zatvorene boje.

Dimljeni svinjski vrat je pogodan za sendvice, kao hladno predjelo, za proizvode brze hrane, pizze i slično.

Sastojci: Svinjski vrat bez koske, voda, kuhinjska so, balancevinasti preparati, začini, stabilizator E407, stabilizatori E450, E 451, E452, antioksidans E316, konzervansi E250;

