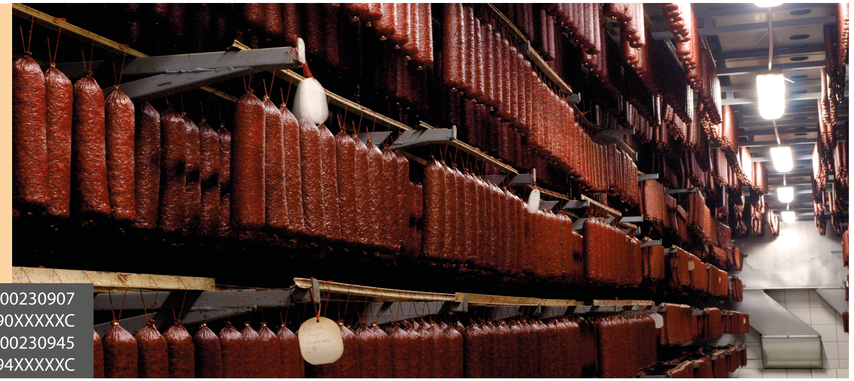
- Rok upotrebe je 100 dana, u visećem položaju na temperaturi od 10-15°C.
- Proizvod se čuva i transportuje na temperaturi do +15°C (za vakume +10°C), a upotrebljiv je do datuma označenog na deklaraciji.
- Transportna pakovanja su 5 kg i 10 kg, a jedinicna težina kobasice je oko 0,4 kg/kom.



Čajna kobasica bar kod: 8606100230907
težinski bar kod: 2713890XXXXXC
Čajna kobasica vakum bar kod: 8606100230945
težinski bar kod: 2713894XXXXXC

ČAJNA KOBASICA

FERMENTISANA SUVA KOBASICA

Cajna kobasica pripada grupi fermetisanih suvih kobasica, a proizvodi se po važecem «Pravilniku o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa», standardu kvaliteta ISO 9001 i standardu bezbednosti HACCP.

Gotov proizvod je u nejestivom kolagen omotaču Ø 37 mm mahagoni boje. Omotač čvrsto prileže uz nadev.

U procesu proizvodnje fermentacije, dimnjenja i sušenja, proizvod nije termički obrađivan, već je u višenedeljnom tehnološkom postupku, doveden do potpunog zrenja, zbog čega ima prijatnu aromu nadimnjenog zrelog proizvoda. Lako se narezuje a presek ima izgled mozaika sastavljenog od približno ujednacenih komadica mišicnog tkiva crvene boje i čvrstog masnog tkiva belićaste boje. Čajna kobasica je jako pogodna kao hladno predjelo uz ostale proizvode iz ove grupe. U ponudi su takođe vakumi i slajsovani vakumi.

Sastojci: Svinjsko meso prve i druge kategorije, govede meso prve i druge kategorije , čvrsto masno tkivo, začini, regulator kiselosti E575,antioksidans E316, konzervans E250;

Sadržaj proteina mesa je najmanje 20%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa je najviše 20%.