



Rok upotrebe je 100 dana, na temperaturi od 10-15°C.

Proizvod se čuva van transportne kutije, a transportuje u kutijama na temperaturi do +15°C, upotrebljiv je do datuma oznacenog na deklaraciji.

Transportna pakovanja su 5 kg i 10 kg, a jedinica težina kobasice je oko 0,150 kg/kom.



Sremska kobasica bar kod: 8606100230914

težinski bar kod: 2713891XXXXXC

Sremska kobasica vakum bar kod: 8606100230624

težinski bar kod: 2713862XXXXXC

SREMAČKA KOBASICA

FERMENTISANA
SUVA KOBASICA



Sremačka kobasica pripada grupi fermentisanih suvih kobasica, 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.

Nadev gotovog proizvoda je u jestivom crevu dijametra Ø 32 mm do 34 mm crvenkaste boje.

U procesu proizvodnje, fermentacije, dimljenja i sušenja, tokom dve do tri nedelje proizvod je doveden do potpunog sazrevanja, zbog čega ima prijatan miris dima i ljutkast ukus zrelog proizvoda. Sremačka kobasica se lako narezuje, a presek ima izgled mozaika od približno ujednačenih sitnijih komadića mišićnog tkiva crvene boje i čvrstog masnog tkiva beličaste boje. Pogodna je kao hladno predjelo uz ostale proizvode iz ove grupe. U ponudi su, takode i vakum pakovanja.

Sastojci: Svinjsko 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 najviše 20%.

