Rok upotrebe je 30 dana, na temperaturi do +4°C, a upotrebljiva je do datuma označenog na etiketi koja se nalazi na visilici.

Čuvanje i transport su predvideni u petoslojnim kartonskim kutijama na temperaturi do +4°C.

Transportna pakovanja su u težinama od 5 kg i 10 kg, a jedinicna težina kobasice je oko 1,8 kg/kom.



Francuska kobasica bar kod: 8606100230259
težinski bar kod: 2713825XXXXXC

# FRANCUSKA KOBASICA

## FINO USITNJENA BARENA KOBASICA



*Proizvod pripada grupi fino usitnjenih barenih 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.*




Nadev je u nejestivom, nepropustljivom veštačkom omotaču od poliamida dijametra 90mm.

Tokom proizvodnje kobasica je termički obrađena na temperaturi u centru proizvoda od 72°C. Lako se narezuje, prijatnog je mirisa i ukusa, a u preseku je svetloružicaste boje

***Sastojci:*** Mehanički separisano pileće meso, svinjsko meso, led, vezivno tkivo, čvrsto masno tkivo, belančevinasti preparati, ugljeni hidrati, začini, regulator kiselosti E375, stabilizatori E450, E451, E452, boja E120, antioksidans E316, konzervans E250;

Sadržaj ukupnih proteina je najmanje 10%, a sadržaj kolagena u ukupnim proteinima je najviše 25%.



