

Rok upotrebe je 30 dana, a upotrebljivo je do datuma označenog na deklaraciji.

Transport i čuvanje proizvoda je na temperaturi do +4°C .

Transport je u transportnim petoslojnim kartonskim kutijama sa ventilacionim otvorima, a čuvanje van transportnih kutija.

Komercijalna pakovanja su rinfuz ili vakum od 0,250 do 0,500 kg.

Transportna pakovanja su od 5 kg i 10 kg.

Safalada bar kod: 8606100230075
težinski bar kod: 2713807XXXXXC
Safalada vakum bar kod: 8606100230099
težinski bar kod: 2713809XXXXXC



SAFALADA

FINO USITNJENA BARENA KOBASICA

Safalada pripada grupi «fino usitnjenih» barenih kobasica, a proizvodi se po važecem «Pravilniku o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa», standardu za bezbednost hrane HACCP i standardu kvaliteta ISO 9001.



Nadev je ujednačene ružicaste boje u prirodnom jestivom crevu Ø 32 mm.

Gotov proizvod je termički obrađen na temperaturi od 72°C i blago nadimljen dimom od bukovine, zbog čega je prijatnog mirisa i blagog ukusa. Za ljubitelje blagog ukusa preporučuje se barenje pre konzumiranja, a za ostale kratkotrajno pečenje, naravno, safalada se može konzumirati i hladna.

Sastojci: Mehanički separisano pileće meso, svinjsko meso, led, vezivno tkivo, čvrsto masno tkivo, belančevinasti preparati, ugljeni hidrati, začini, regulator kiselosti E325, stabilizatori E450, E451, E452, stabilizator E407, boja E120, antioksidans E316, konzervans E250;

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