Rok upotrebe je 30 dana, čuvanje i transport su na temperaturi do +4°C. Upotrebljivost je označena datumom na visilici.

Transportna pakovanja su od 5 kg i 10 kg, jedinicna težina proizvoda je oko 1,8-2,00 kg/kom, a jedinicna težina mini dunavske kobasice je oko 0,350 kg/kom.



Dunavska kobasica bar kod: 8606100230051
težinski bar kod: 2713805XXXXXC
Mini dunavska bar kod: 8606100230341
težinski bar kod: 2713834XXXXXC



DUNAVSKA KOBASICA

BARENA KOBASICA SA KOMADIMA OD MESA

Dunavska kobasica pripada grupi barenih kobasica sa komadima od mesa. U žargonu se cesto naziva kao šunkarica. Proizvodi se po važecem «Pravilniku o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa», standardu bezbednosti HACCP i standardu kvaliteta ISO 9001.

Proizvod je u poliamidnom nepropustljivom omotaču dijametra R 90 mm, a mini dunavska kobasica u R 60 mm. Obzirom da je u nadevu svinjsko meso I i II kategorije, kobasica ima čvrstu konzistenciju, lako se narezuje, a delovi mesa su međusobno povezani. Pasterizacija je obavljena na + 72°C u centru proizvoda.

Sastojci: Svinjsko meso, led, čvrsto masno tkivo, belančevinasti preparati, ugljeni hidrati, začini, stabilizatori E450, E451, E452, stabilizator E407, antioksidans E316, konzervans E250;

Sadržaj ukupnih proteina je najmanje 14%, a sadržaj kolagena u ukupnim proteinima mesa je najviše 20%.

