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

Čuvanje i transport su predviđeni na temperaturi do +4°C, uz uslov da je transport u transportnoj ambalaži, a čuvanje bez transportne ambalaže prodaja i transport su u petoslojnim kutijama od 5 kg i 10 kg.



Bar kod: 8606100230013
težinski bar kod: 2713801XXXXXC

NOVOSADSKA KOBASICA

GRUBO USITNJENA BARENA KOBASICA

Pripada grupi proizvoda grubo usitnjenih barenih 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 kobasice je u nejestivom veštačkom omotaču od fazera dijametra cca 65 mm, približne težine 0.9 kg/kom.

U procesu proizvodnje proizvod je termički obrađen na temperaturi od 72°C. Jedna od osnovnih karakteristika je da je pri termičkoj obradi kobasica blago nadimljena, što joj daje poseban ukus i miris.

Konzumiranje je u hladnom stanju i tankim narescima. Presek je kompaktan, lako se narezuje, a uočava se mozaik mesa i masnog tkiva beličaste boje.

Sastojci: Svinjsko meso, mehanički separisano pileće meso, vezivno tkivo, led, 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 12 %, a sadržaj kolagena u ukupnim proteinima je najviše 30 %.

