



Rok upotrebe je 30 dana, na temperaturi do +4°C, a upotrebjljiva je do datuma označenog na etiketi ili na foliji vakuma.

Čuvanje i transport su predviđeni u transportnoj ambalaži za vakum pakovanja. Transport za rinfuznu kobasicu je u transportnim petoslojnim kutijama, a čuvanje izvan kutija, svakako na temperaturi do +4°C.

Transportna pakovanja su po 5 kg i 10 kg, a komercijalna pakovanja su 0,25 kg/kom.

Slovenačka kobasica bar kod: 8606100230198

težinski bar kod: 2713819XXXXC

Slovenačka kobasica vakum bar kod: 8606100230150

težinski bar kod: 2713815XXXXC



SLOVENAČKA KOBASICA

GRUBO USITNJENA BARENA KOBASICA



Proizvod pripada grupi grubo usitjenih barenih kobasica, proizvodi se po važećem «Pravilniku o kvalitetu usitjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa», standardu kvaliteta ISO 9001 i standardu bezbednosti HACCP.

Kobasica je u jestivom prirodnom crevu dijametra 34 mm umereno nadimljena dimom od bukovine, zbog čega je pikantnog mirisa i ukusa.

U procesu proizvodnje proizvod je termički obrađen na temperaturi od 71°C u centru proizvoda. Pogodna je i preporučuje se kuvanje pre konzumiranja.

Sastojci: Svinjsko meso, čvrsto masno tkivo, vezivno tkivo, led, iznutrice, mehanički separisano pileće meso, belančevinasti preparati, ugljeni hidrati, začini, stabilizatori E450, E451, E452, stabilizator E407, boja E120, antioksidans E316, konzervans E250; Sadržaj ukupnih proteina je najmanje 12 %, sadržaj kolagena u ukupnim proteinima je najviše 30 %.

