

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

Čuvanje i transport je predviđen na temperaturi do +4°C, uz uslov da je transport u transportnoj ambalaži, a čuvanje bez transportne ambalaže.

Komercijalna pakovanja su rinfuzna i vakumirana, a transportne petoslojne kutije u težinama 5 kg i 10 kg.

Rinfuz bar kod: 8606100230112  
težinski bar kod: 2713811XXXXC  
Vakum bar kod: 8606100230129  
težinski bar kod: 2713812XXXXC



## SRPSKA KOBASICA

### GRUBO USITNJENA BARENA KOBASICA



*Proizvod spada u grupu grubo usitjenih barenih kobasica, 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 je u jestivom prirodnom ili kolagenom crevu umereno nadimljen dimom bukovine, zbog čega je pikantnog mirisa i ukusa.

Termička obrada je obavljena na temperaturi od 71°C u centru proizvoda. Bez obzira što se proizvod kao takav može konzumirati, preporučujemo dodatno zagrevanje čime se pojačavaju efekti začina odnosno miris i ukus.

**Sastojci:** Svinjsko meso, vezivno tkivo, čvrsto masno 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%, a sadržaj kolagena u ukupnim proteinima je najviše 30 %.

