



Rok upotrebe je 30 dana, a upotrebljiv je do datuma označenog na visilici ili deklaraciji na vakumima. Transport i manipulacija su predviđeni u petoslojnim kartonskim kutijama na temperaturi do +4°C.

Čuvanje je predviđeno na temperaturi do +4°C.

Transportna pakovanja su 7 kg i 14 kg, a za vakume 5 kg i 10 kg. Vakumi su u ponudi od 1,00 kg/kom i 2,00 kg/kom. Listici vakuma mogu biti dimenzija 100x100 mm i 100x200 mm.

Praška šunka bar kod: 8606100230037

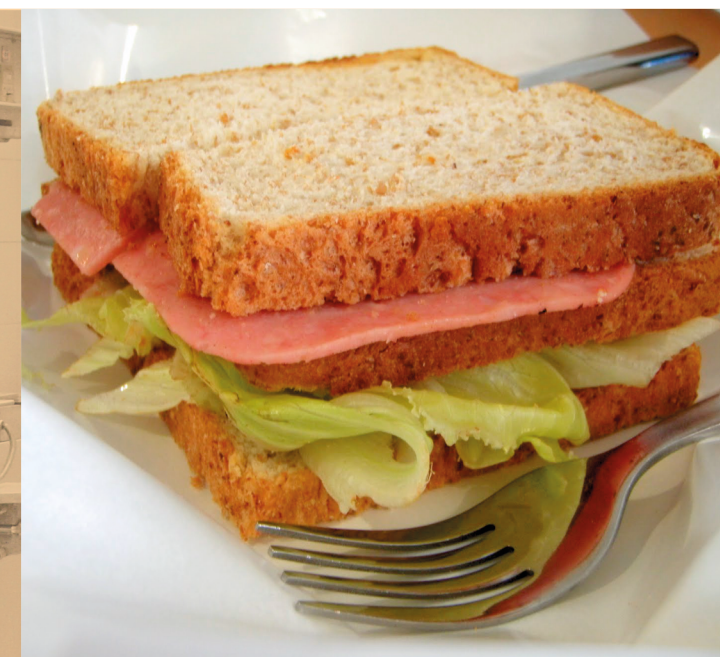
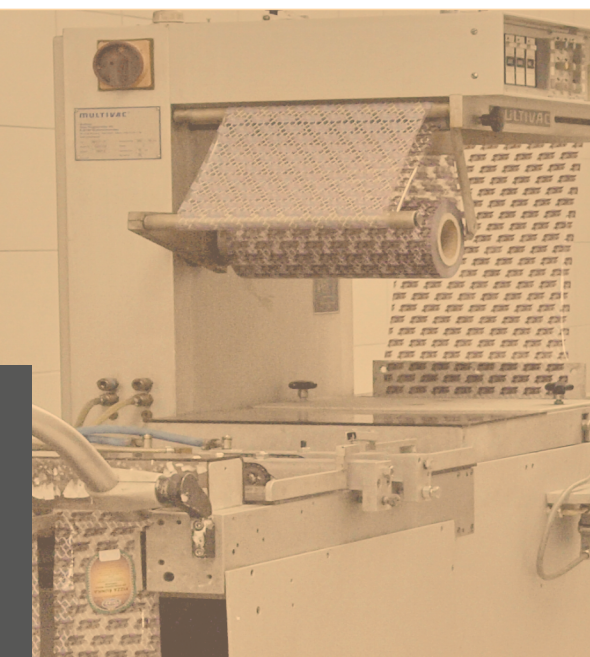
težinski bar kod: 2713803XXXXXC

Praška šunka 7/1 bar kod: 8606100230198

težinski bar kod: 2713819XXXXXC

Praška šunka vakum bar kod: 8606100230778

težinski bar kod: 2713877XXXXXC



PRAŠKA ŠUNKA U OMOTU

PASTERIZOVANE KONZERVE OD MESA U KOMADIMA



Oblikovana praška šunka pripada grupi proizvoda «pasterizovanih konzervei od mesa u komadima», 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.

Gotov proizvod je u poliamidnom nejestivom omotaču (dijametra R 120 mm), ali je presek kvadratnog oblika dimenzija 100 mm x 100 mm. Dužina proizvoda je oko 30 cm, a težina približno 3,5 kg. Zbog svoje veličine, praška šunka se narezuje u tanke nareske pogodne za sendvice, pizze i ostale pekarske proizvode kao i za prodavnice brze hrane. Meso u preseku ima čvrstu konzistenciju a delovi mesa su međusobno povezani. Boja, miris i ukus su svojstveni kivanom salamurenom svinjskom mesu. Pasterizacija je obavljena na temperaturi od 72°C u centru proizvoda.

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

Sadržaj ukupnih proteina je najmanje 10%.

