



GALLETTO ALLE ERBE AROMATICHE CONGELATO

Codice Commerciale di riferimento 0468

Scheda tecnica del prodotto

A. Descrizione del prodotto: preparazione gastronomica precotta a base di Galletto di Classe A di peso compreso tra 520 e 560 g, dissanguato, spennato, eviscerato, senza testa e collo, senza codrione, zampe tagliate allo snodo. La carcassa viene tagliata lungo lo sterno e presentata aperta. Pronto per la cottura.

B. Ingredienti: Carne di galletto Vallespluga (94%), marinatura (acqua, sale, fibre vegetali, destrosio, amidi, proteine vegetali, aromi), olio vegetale (di girasole), erbe aromatiche (0,2%), spezie.

C. Dichiarazione nutrizionale (per 100 g):	Energia	804 kj/192 kcal
	Grassi	12 g
	- di cui Acidi grassi saturi	3,7 g
	Carboidrati	< 0,1 g
	- di cui Zuccheri	< 0,1 g
	Fibre	< 0,1 g
	Proteine	21 g
	Sale	0,46 g

D. Lavorazioni: *raffreddamento* in tunnel ad aria forzata. *Marinatura*. *Cottura* in forno. Immediato *abbattimento termico*. *Congelamento* in giro freezer. *Confezionamento*.

E. Modalità di confezionamento e imballaggio: *confezionamento* in sacchetto PET. *Imballaggio* in cassa di cartone (390x270x140).

F. Modalità di immagazzinamento e distribuzione: *immagazzinamento* in celle frigorifere e *distribuzione* tramite automezzi a temperatura controllata non superiore a - 18°C.

G. Periodo di conservazione e istruzioni per l'uso: il termine minimo di conservazione, espresso in gg/mm/aa, indica il 18° mese dal surgelamento ed è accompagnato dalla dicitura "previa cottura da consumarsi preferibilmente entro il ...". *Conservazione* in freezer a - 18°C fino al termine minimo di conservazione previsto, a - 12°C per 1 mese, a - 6°C per 1 settimana, nello scomparto del ghiaccio per 3 giorni. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero a temperatura 0°C/+4°C per 1 giorno.

H. Criteri microbiologici di valutazione: Normativa di riferimento Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i. (categoria: prodotti a base di carne da consumare previa cottura).

I. Prodotto nello stabilimento: marchio d'identificazione "CE IT 044 M".

L. Allergeni: potrebbe contenere tracce di glutine e latte.

M. Paese d'origine o luogo di provenienza: nato, allevato e macellato in Italia.

N. Informazioni su imballaggio e pallettizzazione:

Peso netto pezzo	0,53 kg ca
N° pezzi x confezione	7
Peso netto medio x cassa	4,00 kg ca
N° casse x strato	9
N° strati x pallet	10
N° casse x pallet	90

Note: valori standard alla consegna.