



Codice prodotto	0019
Codice EAN	2924911
Ultima revisione	Ed.1 Rev.00 18/12/2020

GALLETTO EVISCERATO X 1 S (5) SURGELATO

Scheda tecnica prodotto

Denominazione legale e descrizione del prodotto:

Galletto a busto di Classe B - Regolamento (CE) 543/2008 - di peso compreso tra 540 e 660 g, surgelato. Pronto per la cottura.

Ingredienti:

Galletto.

Allergeni:

Assenti.

Allergeni per contaminazione crociata:

Assenti.

Valori nutrizionali medi (per 100 g):

% R.I.*

Energia	616 kJ/147 kcal	7 %
Grassi	7,0 g	10 %
- di cui Acidi grassi saturi	2,2 g	11 %
Carboidrati	0 g	0 %
- di cui Zuccheri	0 g	0 %
Proteine	21 g	42 %
Sale	0,25 g	4 %

* Assunzioni di riferimento giornaliera di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Lavorazioni:

Dissanguamento, spennatura, eviscerazione, rimozione testa e collo, taglio zampe. Raffreddamento in tunnel ad aria forzata. Surgelazione.

Modalità di confezionamento, imballaggio e pallettizzazione:

Confezionamento su vassoio di polistirolo estruso espanso (150x103x20 mm) coperto da una pellicola plastica estensibile trasparente a base di PVC plastificato. Imballaggio in cassetta di cartone con coperchio. Tutti gli imballaggi primari sono idonei al contatto alimentare.

Peso netto medio pezzo	0,59 kg
N° pezzi x confezione	1
N° confezioni x cassa	16
Peso netto medio x cassa	9,4 kg
Dimensioni cassa	600x400x110 mm
N° casse x strato	4
N° strati x pallet	15
N° casse x pallet	60

Immagazzinamento e distribuzione: Immagazzinamento in celle frigorifere e distribuzione tramite automezzi a temperatura controllata non superiore a - 18°C.

Shelf life: 24 mesi.

Conservazione e istruzioni per l'uso: Conservazione a - 18°C fino al termine minimo di conservazione previsto. Per la conservazione domestica fare riferimento a quanto indicato sulla confezione.
Da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno +75°C a cuore del prodotto.

Criteri visivi e sensoriali:

Aspetto: Il prodotto è integro, pulito ed esente da elementi estranei visibili, tracce di sangue, ossa rotte e sporgenti.

Aroma: Delicato, tipico della carne di Galletto.

Colore: Cute giallo paglierino e carne rosa vivo; possibile presenza di lievi scolorimenti, lievi arrossamenti o ecchimosi di modesta entità che non pregiudicano la conformità e la salubrità del prodotto.

Consistenza: Compatta e tenera, con sforzo minimo al taglio.

Criteri microbiologici:

<i>Escherichia coli</i>	≤1000 ufc/g muscolo
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤100 ufc/g muscolo
<i>Salmonella</i>	Assenza di <i>Salmonella typhimurium</i> e variante monofasica 1.4.[5],12:i:- e <i>Salmonella enteritidis</i> in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	O.M. 07/12/1993

Criteri chimico fisici di valutazione:

Contaminanti ambientali nel rispetto del Reg. CE 1881/06 e s.m.i.
Assenza di derivati OGM.

Sostanze farmacologicamente attive assenti o in conformità al Reg. UE 37/2010 e s.m.i

Marchio d'identificazione: "IT 060 M CE"

Paese d'origine o provenienza: Origine: ITALIA.
Nato, allevato e macellato in Italia.

Note: Condizioni standard alla consegna.