



<b>Codice prodotto</b>	<b>0016</b>
Codice EAN	1071741
Ultima revisione	Ed.1 Rev.00 18/12/2020

# GALLETTO EVISCERATO X 1 S (M) SURGELATO

## Scheda tecnica prodotto

**Denominazione legale e descrizione del prodotto:** Galletto a busto di Classe B - Regolamento (CE) 543/2008 - di peso compreso tra 660 e 750 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 (160x103x20 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.

<b>Peso netto medio pezzo</b>	0,70 kg
<b>N° pezzi x confezione</b>	1
<b>N° confezioni x cassa</b>	14
<b>Peso netto medio x cassa</b>	9,8 kg
<b>Dimensioni cassa</b>	600x400x110 mm
<b>N° casse x strato</b>	4
<b>N° strati x pallet</b>	15
<b>N° casse x pallet</b>	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.

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

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