



**GALLETTO
VALLESPLUGA**

Codice prodotto	0173
Ultima revisione	Ed.0 Rev.00 22/06/2022

GALLETTO VS APERTO ALLE ERBE AROMATICHE NC SURGELATO

Scheda tecnica prodotto

Denominazione legale e descrizione del prodotto: Preparazione di carne di Galletto di Classe A, di peso compreso tra 480 e 550 g, con spezie, surgelata. Pronto per la cottura.

Ingredienti: Galletto (98%), miscela di speziatura (2%) [sale, piante aromatiche in proporzione variabile (rosmarino, aglio, salvia, basilico, ginepro, origano, alloro, timo, maggiorana)].

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	0,38 g	6 %

* 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. Zampe tagliate allo snodo, senza codrione e parte finale dell'ala. La carcassa viene tagliata lungo lo sterno e presentata aperta. Aggiunta di sale e spezie. Marinatura. Surgelamento.

Modalità di confezionamento, imballaggio e pallettizzazione: Confezionamento in sacchetto termosaldato di polietilene a bassa densità (LDPE). Imballaggio in cassetta di cartone con coperchio. Tutti gli imballaggi primari sono idonei al contatto alimentare.

Peso netto medio pezzo	0,52 kg
N° pezzi x confezione	8
N° confezioni x cassa	2
Peso netto medio x cassa	8,3 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: 18 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: Delicate note aromatiche vegetali.

Colore: Cute giallo paglierino con evidenze delle erbe aromatiche, carne rosa vivo, priva di colorazioni anomale.

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

Criteri microbiologici:

<i>Escherichia coli</i>	≤500 ufc/g muscolo
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤100 ufc/g muscolo
<i>Salmonella</i>	Assenza di <i>Salmonella spp.</i> in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 1000 ufc/g muscolo

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.