 GALLETTO VALLESPLUGA	Ultimo aggiornamento format ST	VS029 M1 Rev.1 09/08/2022	Pag. 1 di 2
	Codice prodotto	0070	
	Ultima revisione Schema Tecnica Prodotto	Ed.00 Rev.00 22/02/2023	

GALLETTO APERTO RISTORAZIONE NC SURGELATO

Schema tecnica prodotto

Denominazione legale e descrizione del prodotto: Galletto di Classe A - Regolamento (CE) 543/2008 - di peso compreso tra 480 e 550 g, aperto, surgelato. Pronto per la cottura.

Ingredienti: Galletto.

Allergeni: Assenti secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011 e s.m.i.

Allergeni per contaminazione crociata: Assenti secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011 e s.m.i.


Valori nutrizionali medi (per 100 g):		% R.I.*
Energia	616 kJ/147 kcal	7 %
Grassi	7 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, zampe tagliate allo snodo. Raffreddamento in tunnel ad aria forzata. La carcassa viene tagliata lungo lo sterno e presentata aperta. 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	24
N° confezioni x cassa	1
Peso netto medio x cassa	12,5 kg
Dimensioni cassa	600x400x120 mm
N° casse x strato	4
N° strati x pallet	15
N° casse x pallet	60

 GALLETTO VALLESPLUGA	Ultimo aggiornamento format ST	VS029 M1 Rev.1 09/08/2022	Pag. 2 di 2
	Codice prodotto	0070	
	Ultima revisione Scheda Tecnica Prodotto	Ed.00 Rev.00 22/02/2023	

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. Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato. 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, prive di colorazioni anomale.

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

Criteri microbiologici:

<i>Escherichia coli</i>	≤1000 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤100 ufc/g
<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>	≤1000 ufc/g

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

Livelli massimi residui di antiparassitari in conformità al Reg. (CE) 396/95 e s.m.i.

Marchio d'identificazione: CE IT 060 M

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

Note: Condizioni standard alla consegna.