



**GALLETTO
VALLESPLUGA**

Codice prodotto	0465
Ultima revisione	Ed.1 Rev.01 01/07/2022

GALLETTO CROCCANTE CONGELATO

Denominazione legale e descrizione del prodotto: Preparazione gastronomica precotta a base di Galletto di classe A sezionato in parti (alette: prima e seconda falange unite, sovracoscia con osso, fuso, petto disossato) panata, congelata. Pronta per la cottura.

Ingredienti: Carne di Galletto Vallespluga (min. 75%), panatura (farina di **frumento**, sale, lievito di birra, olio di girasole, paprica, curcuma), oli vegetali (di palma e di girasole), marinatura [acqua, sale fibre vegetali (di bambù e cicoria), destrosio (da mais), amidi (di riso e patata), proteine vegetali (di pisello), aromi].

Allergeni: Contiene cereali contenenti glutine.

Potrebbe contenere: latte e derivati

Allergeni per contaminazione crociata: Assenza.

Valori nutrizionali medi (per 100 g)

Energia	254 kJ/1063 kcal
Grassi	16,3 g
- di cui Acidi grassi saturi	7,0 g
Carboidrati	13,5 g
- di cui Zuccheri	0,8 g
Fibre	0,4 g
Proteine	13 g
Sale	0,5 g

Lavorazioni: La carcassa viene sezionato in parti. Aggiunta di sale e spezie. Marinatura. Cottura in forno. Panatura e doratura in friggitrice. Immediato abbattimento termico. Congelamento in giro freezer. Confezionamento.

Modalità di confezionamento, imballaggio e pallettizzazione: Confezionamento in sacchetto PET idoneo al contatto alimentare. Imballaggio in cassetta di cartone americana.

Peso netto medio x cassa	2,5 kg
Dimensioni cassa	390x180x120 mm
N° casse x strato	12
N° strati x pallet	10
N° casse x pallet	120

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 è da consumare previa cottura, che può essere effettuata: in pentola antiaderente con poco condimento per ca. 12 minuti girando 2/3 volte – in forno a 200°C per circa 15 minuti – in friggitrice con olio a 175°C per circa 5 minuti.

Criteri visivi e sensoriali:

Aspetto: Forma caratteristica delle parti analitiche, panatura di media granulometria, croccante.

Aroma: Odore e gusto tipici di specie con nota aromatica di arrosto.

Colore: Colore dorato con evidenza delle piante aromatiche e dei fiocchi di avena.

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

Marchio d'identificazione: "IT 044 M CE"

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

Note: Condizioni standard alla consegna.