

 GALLETTO VALLESPLUGA	Ultimo aggiornamento format ST	VS029 M1 Rev.1 09/08/2022	Pag. 1 di 2
	Codice prodotto	0024	
	Codice EAN	2393525	
	Ultima revisione Scheda Tecnica Prodotto	Ed.01 Rev.02 13/03/2023	

POLLETTO KING SURGELATO

Scheda tecnica prodotto

Denominazione legale:	Pollo a busto di Classe A - Regolamento (CE) 543/2008 - di peso compreso tra 750 e 820 g, surgelato. Pronto per la cottura.
Descrizione del prodotto:	Animali cresciuti eccessivamente rispetto al nostro standard.
Ingredienti:	Pollo.
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, 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.
---	--

Peso netto medio pezzo	0,78 kg
N° pezzi x confezione	1
N° confezioni x cassa	14
Peso netto medio x cassa	10,9 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	0024	
	Codice EAN	2393525	
	Ultima revisione Scheda Tecnica Prodotto	Ed.01 Rev.02 13/03/2023	

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. 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: Tipico della carne di pollo.

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 25 g
<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.